

## Smoked Chili IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale ale	3.6 kg (59%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann żytni	1 kg (16.4%)	80 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmienny wędzony bukiem	0.5 kg (8.2%)	85 %	5
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (8.2%)	85 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Chilli	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Chilli	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min