

Smoked Hazy IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (35.5%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (32.3%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (22.6%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.25 kg (8.1%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.3 %
Na zimno	Oktawia	100 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand
---------------------------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---