

## Smoked IPA

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Peat Smoked Malt	2 kg (30.8%)	74 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (53.8%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.7%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	45 min	16.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale