

# Smoked IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **8.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Steinbach Wędzony	2 kg (28.6%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (7.1%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.1%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile