

## Smoked IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel         | 4 kg (50.6%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński           | 2 kg (25.3%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Malt<br>Wędzony Wiśnią | 1 kg (12.7%)  | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Żytni                         | 0.5 kg (6.3%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane                | 0.4 kg (5.1%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 25 min | 14.7 %     |
| Gotowanie | Chinook                | 40 g  | 25 min | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |