

## 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 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