

## Smoked IPA

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **49**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CM Smoked Malt	6 kg (89.6%)	81 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	6 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	1 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %