

Smoked wheat black IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **67**
- SRM **25**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt wheat	2.5 kg (32.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (25.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (25.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Simco mosaic	100 g	2 dni	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %