

# Smokin'

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **84**
- SRM **38.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zaciera **29 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (48.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	81 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (27.6%)	82 %	10
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.9%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 min	15.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	5 min	12 %
---------------------------	-------	------	-------	------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-05	Ale	Suche	21 g	Fermentis