

## Smooth IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **63**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 3.63 kg (49.9%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt     | 1.45 kg (19.9%) | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.73 kg (10%)   | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.73 kg (10%)   | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.73 kg (10%)   | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|--------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Galaxy | 30 g  | 65 min | 15 %       |
| Gotowanie        | Galaxy | 30 g  | 5 min  | 15 %       |
| Na zimno         | Galaxy | 30 g  | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno         | Galaxy | 30 g  | 3 dni  | 15 %       |