

## 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 %