

## Smooth IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (14.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (28.6%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	35 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis