

SMOOTHIE IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.25 kg (3.8%)	78 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree z mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	puree z papai	900 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	puree z marakui	565 g	Fermentacja cicha	7 dni