

Triple SMASH IPA

- Gęstość **24.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **8.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (100%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 20 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 5 min | 13 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 0 min | 13 % |