

## W009 - Afrykański SMASH

- Gęstość **10.1 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **56.9**
- SRM **10.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.71 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.71 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	(de) CHÂTEAU PALE ALE	3 kg	81 %	23

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	U3/132	6 g	60 min	17.5 %
Gotowanie	U3/132	10 g	30 min	17.5 %
Gotowanie	U3/132	15 g	10 min	17.5 %
Gotowanie	U3/132	12 g	0 min	17.5 %
Na zimno	U3/132	25 g	4 dni	17.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Scottish Ale	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs