

WBP - Smoked AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Golden Promise	1.58 kg (46.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom - Wędzony Torfem	0.5 kg (14.8%)	70 %	10
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (29.6%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	0.15 kg (4.4%)	75 %	15
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.15 kg (4.4%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Belma	25 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Belma	25 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Pekko	100 g	7 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis