

Atak 3

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **8.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (78.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.7 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (5.7%)	81 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %

Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---