

Atak Chmielu

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	6.5 kg (89.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.4%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.4%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	6.3 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	25 min	11.7 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	25 min	6.3 %
Whirlpool	Cascade	10 g	25 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	25 min	13.9 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	11.7 %

Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	5.8 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	6.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	7 min