

## A la Atak Chmielu

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (37.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (37.8%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	80 %	36
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.4%)	74 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.4%)	70 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (4.4%)	70 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	45 min	11.1 %
Gotowanie	Magnum	5 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6.8 %

## Drożdże

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