

## Atak 8 6.04.2024

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **65**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.7 kg (10.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (6.2%)	81 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	7 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	7 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	7 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	4 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	4 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	4 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	4 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	2 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	30 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	30 dni	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	30 dni	6 %
Na zimno	Citra	60 g	30 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal kveik	Ale	Płynne	150 ml	Omega Yeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas fosforowy	5 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- 400g/24 litry  
Zamiast na zimno to 200 gr poszło ma hopstand  
7 kwi 2024, 18:29