

# ATAK CHMIELU

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **60**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 70C**
- Wystadzaj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale ale w syropie	3.4 kg (70.8%)	80 %	15
Suchy ekstrakt	Suchy ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (16.7%)	95 %	16
Ziarno	Carapils	0.2 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	Melanoidynowy	0.2 kg (4.2%)	81 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6.8 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	11.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6.8 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	13.9 %

## Drożdże

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