

Atak Chmielu Browar Kotłownia

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (76.9%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (6.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.4 kg (6.2%) | 81 % | 70 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.7 kg (10.8%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 60 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 20 dni | 9.5 % |

Drożdże

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