

Atak Chmielu by abrutus

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 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**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Suchy ekstrakt | ekstrakt słodowy jasny | 0.8 kg (16.7%) | 88 % | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt sodowy Pale Ale | 3.4 kg (70.8%) | 73 % | --- |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (4.2%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (4.2%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomahawk | 14 g | 45 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 25 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 15 min | 9.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 5 min | 11.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 5 min | 6.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 5 min | 13.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 3 dni | 11.1 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 13.9 % |
| 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 | --- |