

# 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	---