

## Atak chmielu by JJ

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 4.5 kg (83.3%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.5 kg (9.3%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carared         | 0.3 kg (5.6%)  | 75 %       | 40  |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.1 kg (1.9%)  | 81 %       | 53  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe   | 30 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Cascade  | 15 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 15 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra    | 15 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 5 min  | 9.5 %      |

### Drożdże

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