

# Atak Chmielu KLON

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (88.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.4%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----