

# Atak Chmielu ze chmieniem simcoe i słodem cookie

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **56**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	cookie	0.27 kg (4%)	75 %	50
Ziarno	pszeniczny ciemny	0.5 kg (7.4%)	75 %	14
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (5.9%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.9%)	75 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.9%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	5.8 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Sybilla	30 g	3 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	70 min