

Atak Chmielu

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **65**
- SRM **5.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (85.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min