

# Atomowy Krasnal

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **10.1**
- Styl **Imperial 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5.9%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	40 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Equinox	40 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	30 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Summer	50 g	0 min	6.4 %
Gotowanie	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Summer	100 g	4 dni	6.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	---