

## #B001 Chmielu Atak

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **11.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (42.9%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (14.3%)	81 %	70
Ziarno	Amber Malt	1 kg (14.3%)	75 %	43
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	100 g	Gotowanie	15 min