

Chmielowy Atak

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **55**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt Viking	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (16.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	80 g	15 min	5.3 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	3 dni	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	---