

# Gnaszyński Atak

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.6 kg (79.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.8 kg (13.8%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	18 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	14.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	14.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis