

# Hop Attack

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %