

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 % |