

Klon Atak Chmielu

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **40**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

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	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %

Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %

Drożdże

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