

# Kopia Atak Chmielu na słodach z Strzegomia

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (12.5%)	75 %	30
Ziarno	Viking Red Ale	0.5 kg (6.3%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis