

Nagły atak chmielu

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (82.9%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (8.6%)	79 %	45
Ziarno	Munich Malt	0.3 kg (8.6%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	10 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	5 g	10 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17 %
Whirlpool	Falconer's Flight	10 g	0 min	10.3 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	5 g	0 min	17 %
Whirlpool	Zythos	10 g	0 min	9.2 %
Na zimno	Falconer's Flight	10 g	3 dni	10.3 %
Na zimno	Zythos	20 g	3 dni	9.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------