

#25 Punk IPA 2007

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **56**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.3 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	20 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	3.6 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Motueka	20 g	5 min	6.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---