

BrewDog Punk IPA by Szewczyk v2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	8 g	15 min	11 %
Gotowanie	Motueka	12 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	1 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	1 min	11 %
Gotowanie	Motueka	20 g	1 min	6.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	1 min	13 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Motueka	30 g	5 dni	6.7 %

Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- <https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pale-ale-Viking-Malt-Strzegom/268>
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-karmelowy-30-Viking-Malt-Strzegom-/836>

Chinook 80g
Motueka 62g > (zamiennik) Amarillo 50
Simcoe 60g
Ahtanum 20g

org. <https://brewdogrecipes.com/recipes/punk-ipa-2010-current>
21 cze 2020, 20:58