

Punk IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (94.1%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.3 kg (5.9%)	76 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	12.5 g	15 min	5 %
Whirlpool	Ahtanum	12.5 g	0 min	5 %
Whirlpool	Chinook	27.5 g	0 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	12.5 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	12.5 g	0 min	11 %
Na zimno	Ahtanum	37.5 g	5 dni	5 %
Na zimno	Chinook	47.5 g	5 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	37.5 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11 %

Na zimno	Cascade	37.5 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Fermentacja:
19st. - 5 dni dać chmiele
14 st - 5dni
0st - 15 dni
22 wrz 2019, 19:05