

Punk IPA Clone

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **21 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale	2.7 kg (94.7%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Caramalt	0.15 kg (5.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	6 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	6 g	30 min	5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Whirlpool	Chinook	14 g	5 min	13 %
Whirlpool	Ahtanum	6 g	5 min	5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	6 g	5 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	6 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	5 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	5 dni	11 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	5 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis