

Punk IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.475 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.9%)	78 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (3.9%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	20 g	100 min	13 %
Brzezka przednia	Ahtanum	5 g	100 min	5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	25 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Chinook	40 g	5 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	55 g	5 dni	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min