

Summer Punk

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **50.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (42.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.1%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade	10 g	75 min	6 %
Zacieranie	Simcoe	10 g	75 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	5 min	9.5 %

Na zimno	Cascade	80 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	100 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Zacieranie 47 stopni 5 minut (zmniejszenie lepkości żyta)
Fermentacja 19 stopni
Na zimno 14 stopni
13 maj 2023, 13:31