

#27 Punk IPA 2010

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.38 kg (94.7%)	79 %	6
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (5.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	27.5 g	3 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	12.5 g	3 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12.5 g	3 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	12.5 g	3 min	10.4 %
Na zimno	Chinook	47.5 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Ahtanum	22.5 g	4 dni	3.6 %

Na zimno	Ahtanum	15 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	Simcoe	37.5 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Cascade	37.5 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min