

Brewcanine Postpunk IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **66**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Przepis na bazie przepisu Punk IPA z browaru Brewdog.
12 maj 2021, 13:57