

Kiwi Punk

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.5 kg (90.9%)	81 %	6
Ziarno	Caramalt	0.3 kg (5%)	81 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (4.1%)	--- %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12.5 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Ahtanum	7 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	11.2 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Simcoe	12.5 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	12.5 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Chinook	60 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Ahtanum	50 g	5 dni	3.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	11.4 %

Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	25 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6.5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kiwi	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2.5 g	Zacieranie	---