

# klon Punk IPA

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (100%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	8 g	15 min	11 %
Gotowanie	Motueka	12 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	18.5 g	1 min	6 %
Gotowanie	Chinook	18.5 g	1 min	11 %
Gotowanie	Motueka	20 g	1 min	6.7 %
Gotowanie	Simcoe	18.5 g	1 min	13 %
Na zimno	Chinook	28.5 g	5 dni	13 %
Na zimno	Motueka	30 g	5 dni	6.7 %
Na zimno	Simcoe	28.5 g	5 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------