

Klon PUNK IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (100%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 12 min | 13 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 17 g | 5 min | 5 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 17 g | 5 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 17 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 17 g | 0 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 17 g | 0 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 17 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Ahtanum | 16 g | 4 dni | 5 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 16 g | 4 dni | 11 % |
| Na zimno | Simcoe | 16 g | 4 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |