

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