

# Klon Punk IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **62**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (96.2%)	85 %	7
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (3.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	Chinook	20 g	30 min	13 %
Na zimno	Mosaic	65 g	5 dni	10 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	90 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Chmienie na zimno 5 dni przed rozlewem.  
*11 paź 2017, 19:42*