

# Klon Punk IPA duży

- Gęstość **14.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9.25 kg (100%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	75 g	12 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	45 g	5 min	5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	45 g	5 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	45 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	4 dni	5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	4 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13 %

## Drożdże

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