

klon Punk IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	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	Nelson Sauvín	8 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	18.5 g	1 min	6 %
Gotowanie	Chinook	18.5 g	1 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	18.5 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	18.5 g	1 min	13 %
Na zimno	Chinook	28.5 g	5 dni	13 %
Na zimno	Nelson Sauvín	28.5 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	28.5 g	5 dni	13 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- <http://www.hoptomology.com/2013/10/11/getting-punkd-brewing-up-a-brew-dog-punk-i-p-a/>
23 lis 2015, 20:57