

## Punk IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **62**
- SRM **4.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 6 kg (50%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 4 kg (33.3%) | 85 %       | 4   |
| Cukier | cukier                 | 2 kg (16.7%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka     | 90 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Cascade     | 30 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade     | 30 g  | 20 min | 6 %        |
| Gotowanie | Huell Melon | 30 g  | 20 min | 7.5 %      |
| Gotowanie | Huell Melon | 20 g  | 10 min | 7.5 %      |
| Whirlpool | Huell Melon | 15 g  | 10 min | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |