

## Punk IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (92.6%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.4 kg (7.4%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	20 min	5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	5 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %

### Drożdże

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