

## PUNK IPA 2007 - 2010

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82.14 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale	5.3 kg (100%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	17.5 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Crystal	17.5 g	30 min	4 %
Gotowanie	Chinook	17.5 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Ahtanum	17.5 g	0 min	5.4 %
Gotowanie	Chinook	27.5 g	0 min	12.6 %
Gotowanie	Crystal	17.5 g	0 min	4 %
Gotowanie	Motueka	17.5 g	0 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1056 - American Ale	Ale	Płynne	35 ml	---