

Punk IPA 2010+ by BreDog

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale (Maris Otter Pale Ale)	6 kg (89.6%)	80.3 %	5.3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.7 kg (10.4%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	20 min	5 %
Gotowanie	Chinook	27.5 g	5 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	5 min	5 %
Gotowanie	Simcoe	12.5 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	12.5 g	5 min	11 %
Na zimno	Chinook	40 g	5 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	37.5 g	5 dni	5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	Cascade	53 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Łączna ilość chmielu:
 - Chinook 105g
 - Ahtanum 75g
 - Simcoe 12.5g

- Nelson Sauvin 32.5g
- Cascade 53g
26 paź 2017, 00:37