

Punk IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **51**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (94.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.27 kg (5.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	11.3 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	30 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	27.5 g	0 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	12.5 g	0 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12.5 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	12.5 g	0 min	11 %
Na zimno	Chinook	47.5 g	5 dni	11.3 %
Na zimno	Ahtanum	37.5 g	5 dni	3.4 %
Na zimno	Simcoe	37.5 g	5 dni	13.2 %

Na zimno	Cascade	37.5 g	5 dni	6 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs