

Punk IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (100%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Ahtanum	12 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	Ahtanum	13 g	30 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	27 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	12 g	5 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	0 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	12 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Chinook	48 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Ahtanum	38 g	5 dni	3.4 %
Na zimno	Simcoe	38 g	5 dni	12.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Cascade	37 g	5 dni	7.1 %

Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	---