

PUNK IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (95.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	27.5 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	12.5 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12.5 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	12.5 g	5 min	11 %
Na zimno	Chinook	47.5 g	5 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	35.7 g	5 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	37.5 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11 %

Na zimno	Cascade	37.5 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

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