

# Punk IPA Brewdog v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18.11 g	90 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	11.79 g	1 min	8 %
Na zimno	Amarillo	11.79 g	14 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4.84 g	Fermentis

## Notatki

- Słód Maris Otter pale ale  
Zacieranie:  
65°C - 60 min.  
Wyszadzanie do objętości ok. 11 l. (chyba)

Gotowanie 90 min. z Cloumbusem. Chmiel Ahtanum (Cascade) po wyłączeniu.

Chmielić na zimno Amarillo 7-14 dni.  
8 lut 2025, 19:00