

Summer Punk

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **50.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (28.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (42.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Cascade | 10 g | 75 min | 6 % |
| Zacieranie | Simcoe | 10 g | 75 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Cascade | 20 g | 5 min | 6 % |
| Whirlpool | Amarillo | 40 g | 5 min | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|------------------|-------|-------|--------|
| Na zimno | Cascade | 80 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 100 g | 5 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 12 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- Zacieranie 47 stopni 5 minut (zmniejszenie lepkości żyta)
 Fermentacja 19 stopni
 Na zimno 14 stopni
 13 maj 2023, 13:31