

# The Puncher

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **11.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (89.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caramunich I	0.25 kg (3.4%)	70 %	80
Ziarno	Weyermann - Caramunich III	0.15 kg (2.1%)	70 %	140
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (1.7%)	78 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (3.4%)	1 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	70 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min