

# Punk IPA Clone

Categoria: 21 - IPA  
Subcategoria: A - American IPA

Autor: Bräu Akademie  
Data: 13/07/15



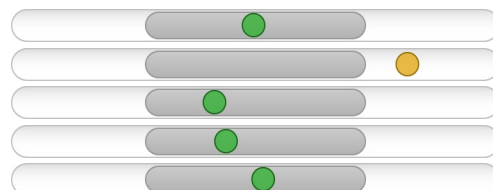
Volume na Tina: 22,83 L @ 100 °C (1,057)      Eficiência: 75,0%  
Duração da Fervura: 1 h      Atenuação: 75,0%  
Evaporação: 2,0 L  
Água Adicionada: 0,0 L  
Volume Final: 20 L @ 20 °C (1,063)

## Ingredientes:

5,8 kg (100,0%) Pale Ale 2RS Malt; Castle Malting - Adicionado durante a mosturação  
10 g (7,6%) Chinook (13,0%) - adicionado durante a fervura, fervido 60 m  
10 g (7,6%) Nelson Sauvin (12,0%) - adicionado durante a fervura, fervido 15 m  
10 g (7,6%) Simcoe® (13,0%) - adicionado durante a fervura, fervido 10 m  
15 g (11,4%) Chinook (13,0%) - adicionado durante a fervura  
20 g (15,2%) Nelson Sauvin (12,0%) - adicionado durante a fervura  
15 g (11,4%) Simcoe® (13,0%) - adicionado durante a fervura  
15 g (11,4%) Amarillo® (8,5%) - adicionado a seco na fermentação secundária  
20 g (15,2%) Nelson Sauvin (14,0%) - adicionado a seco na fermentação secundária  
17 g (12,9%) Chinook (13,0%) - adicionado a seco na fermentação secundária  
1 cada Fermentis US-05 Safale US-05

## Estilo:

Receita	Diretriz
Gravidade Original: 1,063	1,056 - 1,070
Gravidade Terminal: 1,016	1,008 - 1,014
Cor: 8,35 SRM	6,0 - 14,0
Álcool: 6,2%	5,5% - 7,5%
Amargor: 56,3	40,0 - 70,0



## Análise:

Eficiência: 75,0%  
Gravidade da Fervura: 1,057  
Gravidade Original: 1,063

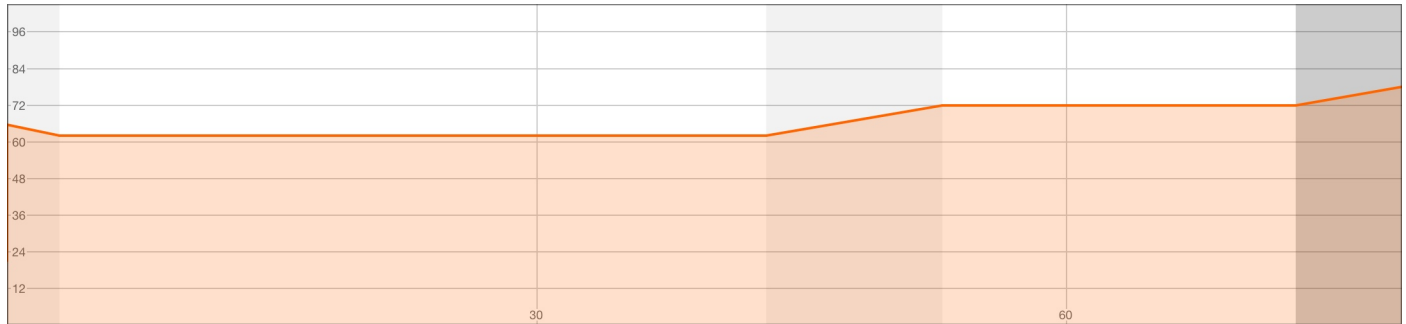
Aparente	Real	Peso	Calorias
Atenuação: 75,0%	59,9%	Álcool: 17,47 g	120,56 kcal
Extrato Terminal: 1,016	1,024	Carboidratos: 21,89 g	83,18 kcal
		Proteínas: 1,53 g	6,13 kcal
% Álcool: 6,2% Alc. Vol.	4,85% Alc. Peso		Total: 209,87 kcal

## Escalonamento:

Temp. Ambiente: 21,11 °C  
Fonte d'água: 15,56 °C  
Altitude: 0,0 m

	Decorrido	Espessura	Temperatura final	Disponível
3,0 m Mash In Água: 23,2 L Strike: 65,7 °C Alvo: 62 °C	00:03:00	4,0 L/kg	62 °C	17,8 L

	Decorrido	Espessura	Temperatura final	Disponível
40,0 m B-amilase Repouso: 40,0 m Final: 62,0 °C	00:43:00	4,0 L/kg	62,0 °C	17,8 L
10 m Aquecimento Calor: 10 m Alvo: 72 °C	00:53:00	4,0 L/kg	72 °C	17,9 L
20 m A-amilase Repouso: 20 m Final: 72,0 °C	01:13:00	4,0 L/kg	72,0 °C	17,9 L
6 m Aquecimento Calor: 6 m Alvo: 78 °C	01:19:00	4,0 L/kg	78 °C	17,97 L



#### Sumário:

Total	12,0 fl oz
Fermentáveis : 5,8 kg	0,1 kg
Malte Moído: 5,8 kg	0,1 kg
Água: 23,22 L	0,41 L
Lúpulos: 132,0 g	2,34 g
Ácido alfa: 16,385 g	0,291 g
Iso-Alfa Ácido: 1,126 g	0,02 g
Custo: 65,57 BRL	1,16 BRL

#### Carbonatação:

Condicionamento Natural	Carbonatação Forçada
Temperatura da Cerveja: 20,0 °C	Temperatura da Cerveja: 7,22 °C
Taxa do agente de Priming: 4,02 g/L	Pressão: 14,89 PSI
Massa de agente de priming: 125,18 g	Volumes de CO2: 2,5
Volumes de CO2: 2,5	