

# PanIPani 1.1

---

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.2**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pszeniczny	2 kg (28.6%)	81 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	10 g	45 min	13.5 %
Boil	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us05	Ale	Slant	150 ml	Fermentis

## Notes

- pszenica do 45stopni. podgrzewam powoli do 65C (okolo 15min), wsypuje pale ale. 45min, pozniej 72C przez 15min. citra 20min. reszta whirlpool 20min od 100 do 80 stopni i szybkie chlodzenie

po burzliwej okolo 7 dni przelanie na cichą 14 dni cichej.

klarowanie zelatyna , 10g rozpuszczam w cieplej przegotowane 65C wodzie 200ml i wlewam 3 dni przed rozlaniem do butelki.

obylo sie bez zelatyny. super klar przy rozlaniu

po modyfikacji przepisu: zmieniam drozdz na uniwersalne us05,  
Nov 12, 2023, 3:51 PM