

Pan I Pani - Konkursowy Klon

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	13.3 %
Gotowanie	Perle	30 g	11 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------