

Pan I Pani - Konkursowy Klon ver. 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **17.7 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 (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	13.3 %
Gotowanie	Perle	30 g	10 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	Citra	10 g	2 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis