

## Pan I Pani - Konkursowy Klon ver. 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- 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 | Płatki owsiane       | 0.5 kg (7.1%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 25 g  | 40 min | 14.2 %     |
| Gotowanie                 | Perle    | 30 g  | 10 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle    | 20 g  | 5 min  | 8 %        |
| Whirlpool                 | Amarillo | 50 g  | 0 min  | 8.9 %      |
| Whirlpool                 | Mosaic   | 30 g  | 0 min  | 11.8 %     |
| Na zimno                  | Mosaic   | 50 g  | 2 dni  | 11.8 %     |
| Na zimno                  | Amarillo | 10 g  | 2 dni  | 8.9 %      |

### Drożdże

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