

Pan I Pani - Konkursowy Klon wersja próbna 2 uboga w składniki pszeniczne

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **5.6**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12%)	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
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom salt	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	7 g	Zacieranie	---