

## Pan IPAni podejście ostatnie

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Viking   | 3 kg (48.4%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny Viking | 2.5 kg (40.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.7 kg (11.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat   | 50 g  | 30 min | 11.2 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 100 g | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 100 g | 7 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Equanot  | 50 g  | 7 dni  | 12.5 %     |
| Na zimno  | Zula     | 100 g | 7 dni  | 10.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa                                                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew American East Coast - New England | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |