

PanIPani

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (33%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Karmel 300	0.05 kg (1.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	14 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Warrior	15 g	30 min	14.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Orbit	20 g	3 dni	9.8 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.63 g	Fermentis