

Panipani #4

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **40.2**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.13 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	2 kg	82.23 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg	84 %	15
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg	70 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	11 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	0 min	11 %
	Citra	25 g	60 min	12.5 %
	Cascade	25 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wichrowe wzgórze	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	5.12 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2.66 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	1.52 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	1.35 g	Zacieranie	60 min