

panIPani

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (56.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	40 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox	40 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	14.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Rumianek	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka z 7 pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min