

## panIPani

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **53**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 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 **8 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 **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (56.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski       | 0.5 kg (18.9%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.25 kg (9.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.2 kg (7.5%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (7.5%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra   | 7.5 g | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 10 g  | 5 min  | 14.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 10 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Equinox | 20 g  | 5 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Mosaic  | 15 g  | 5 dni  | 11.8 %     |
| Na zimno  | Citra   | 15 g  | 5 dni  | 14.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.75 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                 | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|-----------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa       | Kolendra              | 2.5 g | Gotowanie | 5 min |
| Zioło           | Rumianek              | 2.5 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Skórka z 7 pomarańczy | 10 g  | Gotowanie | 5 min |