

PanIPani Klon 10I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American 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 **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.52 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.96 kg (32.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.22 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10.87 g	10 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	10.87 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10.87 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10.87 g	60 min	12 %
Na zimno	Mosaic	21.74 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	21.74 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4.78 g	Fermentis