

## Pan IPANi 2.0

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Style **White IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **34.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **86 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

### Steps

- Temp **50 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **73 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **22.5 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **50C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **50 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **19.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Wiking Malt	3 kg (40%)	79 %	6
Grain	Pszenica niesłodowana	2 kg (26.7%)	70 %	2
Temperatura kleikowania pszenicy: 58-64 °C. Pszenicę wcześniej skleikować.				
Grain	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1 kg (13.3%)	80 %	4
Grain	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.4 kg (5.3%)	70 %	4
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (5.3%)	70 %	4
Grain	Carapils Weyermann	0.4 kg (5.3%)	75 %	4
Grain	Zakwaszający pH 3,4-3,6	0.2 kg (2.7%)	10 %	3
Grain	Łuska ryżowa sterylizowana	0.1 kg (1.3%)	1 %	1
Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 60 g, Namoczyć w ciepłej wodzie i położyć na dno.				

### Hops

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	25 g	60 min	7 %
Boil	Pacific Jade	30 g	60 min	13.4 %
Aroma (end of boil)	Pacific Jade	20 g	10 min	13.4 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	9.4 %
Dry Hop	Cascade	30 g	14 day(s)	7.6 %
Zapach multliwitaminy				
Dry Hop	Citra	50 g	14 day(s)	12.5 %
Owoce tropikalne				
Dry Hop	Centennial	80 g	14 day(s)	9.5 %
Nafta				
Dry Hop	Mosaic	50 g	14 day(s)	12 %
Nafta, Owoce czerwone, jagodowe				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Slant	100 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	1 min
Other	Chłodnica	1 g	Boil	20 min
Flavor	Skórka pomarańczy	100 g	Boil	10 min
Water Agent	Kwas askorbinowy	5 g	Bottling	---

## Notes

- Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 45g, 40% - 60g, 50% - 80g  
Namoczyć w ciepłej wodzie i rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej, następnie dodać zacier i filtrować.  
*Apr 21, 2019, 7:03 PM*
- Może coś z tego podpatrzę?  
<https://www.piwo.org/forums/topic/18379-reverse-engineering-pan-ipani/>  
*Apr 21, 2019, 7:03 PM*
- Wersja 0.1  
Oryginał dużo jaśniejszy, słomkowy, prawie biały 3-5 EBC. Mój stare złoto, miodowy 10 EBC.  
Oryginał w aromacie kwiatowy, chmielowy amerykański, mój karmelowy, żywiczny, słodki.  
Smak oryginał chmielowy, rześki, sesyjny, kwaskowaty. Mój karmelowy, żywiczny, bardziej chmielowo gorzki niż oryginał.  
Oryginał dużo bardziej rześko kwaśniejszy.  
W moimi piana super!! Oryginał... Tak sobie.  
Generalnie mój dobry, ale daleko do oryginału.  
Zmiana: barwa na /2; inny chmiel dominujący, mniej i inny karmelowy sól, mniej ekstraktu.  
*Apr 21, 2019, 7:03 PM*
- Zrobić dekokcję 3 warową:  
- Do 53C - dekokcja 4.5 l. x 2  
- Z 53C do 63C - dekokcja 4.5 l. x 1  
- Z 63C do 73C - dekokcja 4.5 l x 1  
- Do 78C infuzja lub podgrzanie  
*Apr 21, 2019, 7:10 PM*
- Woda RO + Kran 25:75  
*Apr 21, 2019, 7:10 PM*