

# Pan IPANi

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Style **White IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **35.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **26.7 liter(s)**
- Total mash volume **35.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **25 min**
- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **26.7 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **25 min** at **55C**
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **17.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                               | Amount         | Yield | EBC |
|---|------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain   | Pszenica niesłodowana              | 1.8 kg (20.2%) | 70 %  | 3   |
| Temperatura kleikowania pszenicy: 58-64 °C.<br>Pszenicę wcześniej skleikować. |                                    |                |       |     |
| Grain   | Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt | 2.5 kg (28.1%) | 80 %  | 4   |
| Grain   | Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt | 1.3 kg (14.6%) | 80 %  | 5   |
| Grain   | Pale Ale Zero Viking Malt          | 1 kg (11.2%)   | 80 %  | 6   |
| Grain   | Płatki pszeniczne błyskawiczne     | 0.6 kg (6.7%)  | 70 %  | 4   |
| Grain   | Płatki owsiane błyskawiczne        | 0.6 kg (6.7%)  | 70 %  | 3   |
| Grain   | Płatki jęczmienne błyskawiczne     | 0.5 kg (5.6%)  | 70 %  | 3   |
| Grain   | Carahell                           | 0.5 kg (5.6%)  | 77 %  | 26  |
| Grain   | Łuska ryżowa sterylizowana         | 0.09 kg (1%)   | 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

| Use for   | Name       | Amount | Time      | Alpha acid |
|-----------|------------|--------|-----------|------------|
| Boil      | Marynka    | 70 g   | 50 min    | 8.8 %      |
| Whirlpool | Amarillo   | 50 g   | 0 min     | 9.5 %      |
| Dry Hop   | Rakau (NZ) | 50 g   | 10 day(s) | 10 %       |
| Dry Hop   | Mosaic     | 150 g  | 10 day(s) | 10 %       |
| Dry Hop   | Centennial | 30 g   | 10 day(s) | 10.5 %     |

## Yeasts

| Name  | Type  | Form  | Amount | Laboratory       |
|---|-------|-------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki  | Wheat | Slant | 100 ml | Fermentum Mobile |
| 2 pokolenie z wcześniejszej warki Witbier mini                  |       |       |        |                  |
| Wyeast - American Ale II  | Ale   | Slant | 100 ml | Wyeast           |
| 2 pokolenie z wcześniejszej warki American IPA - Browar Ciechan |       |       |        |                  |

## Extras

| Type        | Name              | Amount | Use for  | Time   |
|-------------|-------------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | Kwas mlekowy      | 5 g    | Mash     | 5 min  |
| Water Agent | Kwas askorbinowy  | 8 g    | Bottling | ---    |
| Water Agent | Gips piwowarski   | 5 g    | Mash     | 1 min  |
| Flavor      | Skórka pomarańczy | 150 g  | Boil     | 10 min |

## Notes

- Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 45g, 40% - 60g, 50% - 75g  
Namoczyć w ciepłej wodzie i rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej, następnie dodać zacier i filtrować.  
*Feb 7, 2019, 9:45 PM*
- Może coś z tego podpatrzę?  
<https://www.piwo.org/forums/topic/18379-reverse-engineering-pan-ipani/>  
*Feb 14, 2019, 11:23 AM*
- 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.  
*Mar 12, 2019, 8:12 PM*