

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. 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