

#26 klon Pan IPAni

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.3%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.25 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany - płatki	0.5 kg (6.3%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	5 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	12.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	---