

## #6 Klon Pan i Pani

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny     | 2.88 kg (45%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pale Ale       | 2.56 kg (40%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.96 kg (15%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 2 g   | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 2 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic   | 2 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic   | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic   | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 0 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic   | 10 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 20 g  | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Citra    | 20 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic   | 20 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 2 g   | ---          |