

## #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	---