

Klon panIPAni

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Perle	25 g	5 dni	7 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Rumianek	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka z 7 pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min