

Klon panIPAni

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 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 **17.4 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 **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (60.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Galena	50 g	5 dni	12 %

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
Ziolo	Rumianek	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka z 7 pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min