

Pan I Pani - Konkursowy Klon

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (40%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (33.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (13.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 40 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 11 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 20 g | 5 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Amarillo | 50 g | 0 min | 8.2 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 0 min | 12.6 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 12.6 % |
| Na zimno | Amarillo | 10 g | 2 dni | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|