

## Pan I Pani - Konkursowy Klon ver. 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **17.7 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 (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	14.2 %
Gotowanie	Perle	30 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	5 min	8 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	11.8 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	8.9 %

### Drożdże

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