

## Pan IPANi 1.0

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1.3 kg (18.4%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	1 kg (14.2%)	80 %	6
Ziarno	Pszenica niestodowana	1.5 kg (21.3%)	70 %	3
Temperatura kleikowania pszenicy: 58-64 °C. Pszenicę wcześniej skleikować.				
Ziarno	Pszeniczny jasny 3,5-6	1.3 kg (18.4%)	82 %	5
Ziarno	Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	0.7 kg (9.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (5.7%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.5 kg (7.1%)	70 %	4
Ziarno	Carared Weyermann	0.35 kg (5%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	50 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade	60 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Lemon drop	200 g	10 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
2 pokolenie z wcześniejszej warki Witbier mini				
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	10 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---
4 g / 20 L				

## Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>  
22 lut 2019, 19:39
- - Z 55C do 64C - dekokcja 4.5 l. x 1  
- Z 64C do 72C - dekokcja 4.5 l x 1  
- Z 72C do 76C - dekokcja 4.5 l x 1  
9 kwi 2019, 12:19
- Woda RO / Kran 50/50  
9 kwi 2019, 12:19