

## Pan IPANi 2.0

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 50C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **50 min w 73C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wystadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Wiking Malt	3 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (26.7%)	70 %	2
Temperatura kleikowania pszenicy: 58-64 °C. Pszenicę wcześniej skleikować.				
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1 kg (13.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.4 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Carapils Weyermann	0.4 kg (5.3%)	75 %	4
Ziarno	Zakwaszający pH 3,4-3,6	0.2 kg (2.7%)	10 %	3
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.1 kg (1.3%)	1 %	1
Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 60 g, Namoczyć w ciepłej wodzie i położyć na dno.				

### Chmiele

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Pacific Jade	30 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	20 g	10 min	13.4 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	9.4 %
Na zimno	Cascade	30 g	14 dni	7.6 %
Zapach multliwitaminy				
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12.5 %
Owoce tropikalne				
Na zimno	Centennial	80 g	14 dni	9.5 %
Nafta				
Na zimno	Mosaic	50 g	14 dni	12 %
Nafta, Owoce czerwone, jagodowe				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	1 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 45g, 40% - 60g, 50% - 80g  
Namoczyć w ciepłej wodzie i rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej, następnie dodać zacier i filtrować.  
21 kwi 2019, 19:03
- Może coś z tego podpatrzę?  
<https://www.piwo.org/forums/topic/18379-reverse-engineering-pan-ipani/>  
21 kwi 2019, 19:03
- Wersja 0.1  
Oryginał dużo jaśniejszy, słomkowy, prawie biały 3-5 EBC. Mój stare złoto, miodowy 10 EBC.  
Oryginał w aromacie kwiatowy, chmielowy amerykański, mój karmelowy, żywiczny, słodki.  
Smak oryginał chmielowy, rześki, sesyjny, kwaskowaty. Mój karmelowy, żywiczny, bardziej chmielowo gorzki niż oryginał.  
Oryginał dużo bardziej rześko kwaśniejszy.  
W moimi piana super!! Oryginał... Tak sobie.  
Generalnie mój dobry, ale daleko do oryginału.  
Zmiana: barwa na /2; inny chmiel dominujący, mniej i inny karmelowy słód, mniej ekstraktu.  
21 kwi 2019, 19:03
- Zrobić dekokcję 3 warową:  
- Do 53C - dekokcja 4.5 l. x 2  
- Z 53C do 63C - dekokcja 4.5 l. x 1  
- Z 63C do 73C - dekokcja 4.5 l x 1  
- Do 78C infuzja lub podgrzanie  
21 kwi 2019, 19:10
- Woda RO + Kran 25:75  
21 kwi 2019, 19:10