

## 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.<br>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,<br>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