

Pan IPANi 3.0

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Wiking Malt	3.3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (19.5%)	70 %	2
Temperatura kleikowania pszenicy: 58-64 °C. Pszenicę wcześniej skleikować.				
Ziarno	Pszeniczny jasny 3,5-6	1 kg (13%)	82 %	5
Ziarno	Carapils Weyermann	0.6 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1.3 kg (16.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	9.5 %

Na zimno	Cascade PL	70 g	10 dni	8 %
Zapach multliwitaminy Na pierwszy fermentor				
Na zimno	Mosaic	70 g	10 dni	10 %
Nafta, Owoce czerwone, jagodowe Na drugi fermentor				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 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
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Dekokcja do 64°C
16 maj 2020, 16:45
- Dobrze napowietrzyć brzeczke!!
16 maj 2020, 16:45
- Woda RO + Kran 25:75
16 maj 2020, 16:45