

## 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
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj 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 multliiwitaminy 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