

## Pan IPAni podejście ostatnie

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **840 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **882 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1062.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **767.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **1023.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **767.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **551 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1062.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	114.54 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Viking	114.54 kg (44.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	26.73 kg (10.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	1909.09 g	40 min	11.2 %
Na zimno	Amarillo	3818.18 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	3818.18 g	7 dni	10 %
Na zimno	Equanot	1909.09 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Zula	3818.18 g	7 dni	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	420 g	Lallemand