

## Pan IPani wg przepisu z brewness

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	12 %
Gotowanie	Challenger	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	5 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
wrzucone na 85stopni, czesto mieszajac				
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
wrzucone na 85stopni, czesto mieszajac				
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
gestwa po milkshake				

## Notatki

- woda została zakwaszona za pomocą kwasu cytrynowego nic poza tym  
piwo bardzo słabo odfermentowało 68%, potencjalna zawartość alk. 5,6%  
*25 maj 2023, 18:14*