

Pan IPANi

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	1.8 kg (20.2%)	70 %	3
Temperatura kleikowania pszenicy: 58-64 °C. Pszenicę wcześniejsz kleikować.				
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2.5 kg (28.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszenviczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	1.3 kg (14.6%)	80 %	5
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	1 kg (11.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.6 kg (6.7%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.6 kg (6.7%)	70 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (5.6%)	70 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.09 kg (1%)	1 %	1

Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 60 g,
Namoczyć w ciepłej wodzie i położyć na dno.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	50 min	8.8 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	10 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	150 g	10 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	10 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
2 pokolenie z wcześniejszej warki Witbier mini				
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast
2 pokolenie z wcześniejszej warki American IPA - Browar Ciechan				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	Kwas askorbinowy	8 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	1 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	150 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 45g, 40% - 60g, 50% - 75g
Namoczyć w ciepłej wodzie i rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej, następnie dodać zacier i filtrować.
7 lut 2019, 21:45
- Może coś z tego podpatrzę?
<https://www.piwo.org/forums/topic/18379-reverse-engineering-pan-ipani/>
14 lut 2019, 11:23
- 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 sól, mniej ekstraktu.
12 mar 2019, 20:12