

# 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.<br>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 słód, mniej ekstraktu.  
12 mar 2019, 20:12