

# Panaceum NE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Equinox	80 g	12 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile