

PanilPan

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 69C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (54.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.4 kg (21.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.05 kg (0.8%) | 58.7 % | 6 |
| Dodatek | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.8%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 40 min | 13.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle (PL) | 30 g | 10 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 20 g | 5 min | 7 % |
| Whirlpool | Cascade | 50 g | 0 min | 7.3 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 0 min | 12.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 140 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|