

# 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
----------------------	-----	--------	--------	------------------