

## Panipa-ni

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.6%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	citra	50 g	0 min	9 %