

PanIPani 1.1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.2**
- Styl **American 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (28.6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

- pszenica do 45stopni. podgrzewam powoli do 65C (okolo 15min), wsypuje pale ale. 45min, pozniej 72C przez 15min. citra 20min. reszta whirlpool 20min od 100 do 80 stopni i szybkie chlodzenie

po burzliwej okolo 7 dni przelanie na cichą 14 dni cichej.

klarowanie zelatyna , 10g rozpuszczam w cieplej przegotowane 65C wodzie 200ml i wlewam 3 dni przed rozlaniem do butelki.

obyło sie bez zelatyny. super klar przy rozlaniu

po modyfikacji przepisu: zmieniam drozdze na uniwersalne us05,
12 lis 2023, 15:51