

PanIPani

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (28.2%)	80.5 %	3
Ziarno	Castle Malting - Blanc Wheat	2.5 kg (35.2%)	83 %	5
Ziarno	castle malting pilsen	1.5 kg (21.1%)	83 %	3
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.7 kg (9.9%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	25 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	35 g	15 min	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	65 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Woda RO : kranówa 1:1
Chlorek sodu do zacierania 4ml
Woda do wyśładzania z Ph 5.3
7 paź 2021, 16:36