

# panIPAni

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **53**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (56.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (7.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7.5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	2.5 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rumianek	2.5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka z 7 pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min