

# panipani

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (37.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Zula	50 g	5 min	7 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	---