

# Panipani

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (17.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (36.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9.5 %