

# PanIPani

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (38.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (38.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	enzymatyczny	0.2 kg (3.5%)	79 %	4