

# PanIPani Klon 20l

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.04 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.92 kg (32.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.44 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.44 kg (7.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	21.74 g	10 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	21.74 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	21.74 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	21.74 g	60 min	12 %
Na zimno	Mosaic	43.48 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	43.48 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.56 g	Fermentis