

# PanIPani Klon II 15l

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weizenmalz Best	2 kg (50%)	82 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.5 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Pale Ale Best	1 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1056	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- następna warka mniej monachijskiego  
*11 maj 2022, 22:22*