

PANiPANi korona

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.07 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	2 kg (26.7%)	82 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.3%)	80 %	3.8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	4 dni	11.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	20 min
------------	----------------	-----	-----------	--------