

PANiPANI nie do bani

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **65**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (42.9%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us04	Ale	Gęstwa	150 ml	---
------	-----	--------	--------	-----