

## PaniPani ver. 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (68.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (27.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	14.5 %
Whirlpool	Kohatu	30 g	5 min	6.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	70 g	3 dni	11 %
Na zimno	Kohatu	70 g	3 dni	6.6 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	60 min