

PaniPani w podróży do Nowej Zelandii

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (48.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (32.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (12.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (6.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvign | 20 g | 20 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 20 g | 10 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Kohatu | 20 g | 10 min | 5.3 % |
| Na zimno | Kohatu | 20 g | 3 dni | 5.3 % |
| Na zimno | Motueka | 20 g | 3 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM23 Magiczny ogród | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |