

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