

PanIPani Wheat IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **5.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	3.3 kg (47.1%)	--- %	5
Ziarno	Pszeniczny jasny Viking Malt	1.8 kg (25.7%)	--- %	4.5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (14.3%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (7.8%)	60 %	3
Cukier	Cukier	0.36 kg (5.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	2 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Marynka	40 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis