

# Penison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (51.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	2 kg (34.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (8.6%)	75 %	55
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (5.2%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.4 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	11.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	0 g	Zacieranie	45 min