

# Pink Panther

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **480 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **480 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (63.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (21.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (5.3%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (5.3%)	70 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	20 g	10 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	10 g	1 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	20 g	20 min	16.1 %
Na zimno	Vic Secret (AUS)	50 g	3 dni	16.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------