

Wheat IPA - Pan IPAni

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (31.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	50 min	13.7 %
Gotowanie	Perle	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	25 g	5 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skóra z pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rumianek	1.5 g	Butelkowanie	5 min