

# Pan IPANi 1.0

---

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **5.1**
- Style **White IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.8 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **34.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.1 liter(s)**
- Total mash volume **28.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **50 C**, Time **20 min**
- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **71 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **21.1 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **50C**
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **71C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **20.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1.3 kg (18.4%)	80 %	4
Grain	Pale Ale Zero Viking Malt	1 kg (14.2%)	80 %	6
Grain	Pszenica niestodowana	1.5 kg (21.3%)	70 %	3
Temperatura kleikowania pszenicy: 58-64 °C. Pszenicę wcześniej skleikować.				
Grain	Pszeniczny jasny 3,5-6	1.3 kg (18.4%)	82 %	5
Grain	Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	0.7 kg (9.9%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (5.7%)	70 %	4
Grain	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.5 kg (7.1%)	70 %	4
Grain	Carared Weyermann	0.35 kg (5%)	75 %	45

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	70 g	50 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade	60 g	0 min	7.6 %
Dry Hop	Lemon drop	200 g	10 day(s)	4.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Slant	100 ml	Fermentum Mobile
2 pokolenie z wcześniejszej warki Witbier mini				
Wyeast - American Ale II	Ale	Slant	100 ml	Wyeast Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	5 g	Mash	5 min
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	10 min
Other	Chłodnica	1 g	Boil	15 min
Flavor	Skórka pomarańczy	50 g	Boil	10 min
Water Agent	Kwas l-askorbinowy	5 g	Bottling	---
4 g / 20 L				

## Notes

- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>  
*Feb 22, 2019, 7:39 PM*
- - Z 55C do 64C - dekokcja 4.5 l. x 1  
- Z 64C do 72C - dekokcja 4.5 l x 1  
- Z 72C do 76C - dekokcja 4.5 l x 1  
*Apr 9, 2019, 12:19 PM*
- Woda RO / Kran 50/50  
*Apr 9, 2019, 12:19 PM*