

#212 Pacifica / Mandarina NE IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra Crisp	4.5 kg (100%)	80 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2022	30 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica NZ 2022	50 g	10 min	4 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2022	70 g	7 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM706 Żar tropików	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile