

Pacific Gem

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.9%)	73 %	80
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.9%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Pacific Gem	50 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

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

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	300 ml	starter
----------------------------	-----	--------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	6 g	Gotowanie	15 min