

Pacific PA (alepiwo)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (92.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (7.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wimea	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	10 min	10.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	1 min	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- pierwsza warka, pierwsze błędy:
 - dłużej wysładzać do ok. 25l (większa objętość gorącej brzezki),
 - ostateczne blg 12.5~13
 - do burzliwej weszło ostatecznie 19,5l
- 16 paź 2016, 15:14