

Pacific Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (90.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.25 kg (4.5%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Waimea	20 g	100 min	17 %
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Waimea	20 g	0 min	17 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Azacca	10 g	3 dni	14 %

Drożdże

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

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min