

Pacyficzny mix

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.1 kg (2%)	60 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	30 min	10.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	10.7 %
Na zimno	Topaz	50 g	3 dni	18 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	18 %

Notatki

- Podzielone na 3 wiaderka
 1. 50g topaz
 2. 50g nelson
 3. 50g vic secret

5 gru 2022, 11:03