

## PAC IPA

- Gęstość **15.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	TOPAZ	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	topaz	20 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	topaz	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	10 g	5 dni	4.8 %
Na zimno	topaz	30 g	5 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis