

# Pacific Gem

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (70.5%)	85 %	7
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (7.1%)	78 %	20
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (3.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.34 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Vienna - Castle Malting	1 kg (14.1%)	85 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	10 g	50 min	20.5 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Pacific Gem	40 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Pacific Gem	30 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

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

Danstar BRY-97	Ale	Gęstwa	100 ml	---
----------------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min