

Pacific IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **116**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (14.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (14.3%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	100 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Mosaic	90 g	15 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	50 g	15 min	16 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	90 g	7 dni	4.8 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	7 dni	16 %

Drożdże

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