

## Pacific IPA # 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (42.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.75 kg (10.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28.3 g	20 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	---