

Pacific IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87%)	96 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.7%)	92 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.3%)	92 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	5 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Vic Secret	5 g	30 min	16.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Vic Secret	5 g	10 min	16.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	4.8 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	7 dni	16.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	7 dni	4.8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- po 8 dniach burzliwej 1,3 blg 7,3% Odfermentowanie 91.5%

po 7 dniach cichej 0,6 blg 7.6% Odfermentowanie 96.1%

14 lis 2016, 19:54