

Pacific IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (69%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Motueka	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	Taiheke	30 g	0 min	7 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	0 min	16.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	4 dni	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	4 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis