

## Pacific IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (78.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (13.2%)	78 %	18
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (1.3%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	10 min	6.7 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	5 min	6.7 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	15 g	1 min	6.7 %

Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	15 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cashmere	35 g	3 dni	6.7 %
Na zimno	El Dorado	35 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Płynne	1350 ml	---