

PACIFIC IPA

- Gęstość **16.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **15.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **-14.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (94.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	35 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis