

pacific pa 1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (87%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (8.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	20 min	4.8 %
Gotowanie	vic secret	15 g	10 min	16.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	0 min	4.8 %
Gotowanie	vic secret	10 g	0 min	16.1 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	20 g	30 min	4.8 %
Whirlpool	vic secret	20 g	30 min	16.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	vic secret	30 g	4 dni	16.1 %
Gotowanie	vic secret	10 g	5 min	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- 12 blg - 3 blg burzliwa 7 dni
zabutkowano 16.09.16
dodano 4 gr glukozy na 0,5l
24 sie 2016, 18:33