

## pacific pa 2 (nz)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **6.4**
- 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 **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (93.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	60 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	25 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	25 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	10 g	25 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	0 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	10 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	15 g	30 min	10.7 %
Whirlpool	Motueka	15 g	30 min	6.7 %
Whirlpool	Kohatu	15 g	30 min	7.8 %
Na zimno	Rakau (NZ)	15 g	4 dni	10.7 %

Na zimno	Motueka	15 g	4 dni	6.7 %
Na zimno	Kohatu	15 g	4 dni	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Notatki

- 13 blg - 2,5 blg  
zabutelkowano 03.10.16  
dodano 4g glukozy na 0,5l  
21 wrz 2016, 21:10