

## Pacific saison

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (89.6%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10.4%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon madagaskarski	3 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Verbana cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	-------------------	------	-----------	-------