

## Pacific Saison 14°

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **35 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **60.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (89.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon madagarski	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Werbena cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min