

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**
- Wyszadzaj 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 |