

## pacific saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **10.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	4.5 kg (97.8%)	81 %	30
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Light	0.1 kg (2.2%)	95 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	23 g	30 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Belle Saison	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	aframon	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	verbena cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min