

## Pacific Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.35 kg (89.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (10.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Gotowanie	Motueka	25 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	25 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon Madagaskarski	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Werbena	25 g	Gotowanie	5 min