

Pacific Saison II

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **58.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (90%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	13 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Verbena Cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min

Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	---
-----------------	-----------------	------	------------	-----