

## 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 | --- |
|-----------------|-----------------|------|------------|-----|