

pacifica red ale

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **17.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	pilz	2.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (7.5%)	81 %	53
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	5 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	0 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Safale S-05	Ale	Suche	5 g	Safale