

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 |