

Pacifica Surf

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **8.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wyszładzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (61.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (8.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.2%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	0.9 kg (11.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	55 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	45 min	12 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	7 min	4.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	6 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US - 05	Ale	Suche	11.5 g	---