

Pacificator

- Gęstość **23 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.7%)	70 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.5 kg (7.1%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	30 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Pacifica	25 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Pacifica	25 g	10 min	4.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	10 min