

## Pacyficzny mix

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (80%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.2 kg (4%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne   | 0.1 kg (2%)  | 60 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.7 kg (14%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g  | 30 min | 10.7 %     |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 50 g  | 3 dni  | 10.7 %     |
| Na zimno  | Topaz         | 50 g  | 3 dni  | 18 %       |
| Na zimno  | Vic Secret    | 50 g  | 3 dni  | 18 %       |

### Notatki

- Podzielone na 3 wiaderka
    1. 50g topaz
    2. 50g nelson
    3. 50g vic secret
- 5 gru 2022, 11:03