

Pacyfik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 67C**
- Wystadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (53.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (17.9%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.4%)	77 %	26
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (17.9%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.9%)	58.7 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (1.8%)	100 %	0
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	70 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Whirlpool	Pacific Jade	25 g	0 min	13 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Pacific Jade	25 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	70 min