

PIWO PACYFICZNE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	8.5 kg (85%)	80.5 %	6
Ziarno	słód pszeniczny	1 kg (10%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Monachijski typ	0.5 kg (5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	50 g	50 min	11.6 %
Gotowanie	sladek	50 g	5 min	6 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	20 g	0 min	4.8 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	0 min	16 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	80 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	vic secret	80 g	4 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis