

SAISON ON PACIFICA ISLAND

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **9.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.1%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.3%)	80 %	3.6
Cukier	glukoza	0.3 kg (5.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	30 g	20 min	5.2 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min