

#12 Forrest hazy ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **10**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.26 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5.2 kg (100%) | 81 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 10 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 5 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sterling | 30 g | 0 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 0 min | 13.2 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | świerk | 40 g | Gotowanie | 30 min |

| | | | | |
|-----------|--------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | świerk | 30 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------|--------|------|-----------|--------|