

Forest Ale lato

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **9.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale FLAGON	2 kg (34.5%)	80 %	5.4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pszen	1 kg (17.2%)	82 %	4
Ziarno	Słód Crystal	0.3 kg (5.2%)	73.5 %	160
Ziarno	Słód Owsiany	0.2 kg (3.4%)	61.5 %	4
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.3 kg (5.2%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	TNT	10 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	10 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	TNT	20 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	20 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	7.6 %
Na zimno	TNT	20 g	7 dni	12.9 %
Na zimno	Huell Melon	20 g	7 dni	7.5 %

Na zimno	Hallertau Blanc	20 g	7 dni	8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	10 g	7 dni	76 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- Parametry:
Ekstrakt początkowy: 9,0-12,5º Blg
Ekstrakt końcowy: 1.5-3,0º Blg
Zawartość alkoholu: 3.5-5% obj.
Goryczka: 15-30 IBU
Barwa: 4-14 EBC
- Chmiele:
TNT
Wyraźny, bardzo przyjemny aromat słodkich owoców.
Huell Melon
Wyraźny, bardzo przyjemny aromat melona miodowego.
Hallertau Blanc
Dominujące nuty mango, ananasa, grejpfruta i agrestu, o owocowo-kwiatowym bukiecie białego wina.
Mandarina Bavaria
Bardzo intensywny aromat mandarynki, cytrusów.
19 mar 2016, 23:29