

Forest IPA 2024 - wesele

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (74.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.4 kg (6%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Waimea	25 g	20 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Waimea	25 g	0 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Świerk	200 g	Gotowanie	30 min
Zioło	Świerk	100 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Świerk	100 g	Fermentacja cicha	7 dni