

FOREST IPA II

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **76**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **3 min w 75C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 6 kg (96%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 75 g | 1 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 75 g | 1 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 25 g | 10 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 2 dni | 22.6 % |
| Whirlpool | Cryo Idaho 7 | 25 g | 20 min | 12.7 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 25 g | 2 dni | 20.1 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 2 dni | 24.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------------|-----|-------|------|-----------|
| Lallemand - Nothingam Forest | Ale | Suche | 22 g | Lallemand |
|---------------------------------|-----|-------|------|-----------|