

Leśne figle 2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.2%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (7.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	22 g	60 min	17 %
Gotowanie	Iunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jałowiec	20 g	Zacieranie	70 min
Przyprawa	pędy sosny	100 g	Zacieranie	70 min
Przyprawa	pędy sosny	200 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	jałowiec	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pędy sosny	150 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pędy sosny	500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Jałowiec rozdrobniony w blenderze, pędy połamane na małe kawałki
18 maj 2018, 00:02