

Leśne figle big

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **36.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (15.2%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (7.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (1.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Pędy sosny	200 g	30 min	2 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jałowiec	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pędy sosny	200 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	pędy sosny	200 g	Fermentacja cicha	7 dni