

# LEŚNY DZIAD ATAKUJE PO RAZ DRUGI

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **69**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

## 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Colorado    | 5 kg (71.4%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Słód Colorado Crystal | 1 kg (14.3%) | 79 %       | 25  |
| Ziarno | Słód Red Ale          | 1 kg (14.3%) | 75 %       | 70  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 40 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe | 20 g  | 0 min  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Młode Pędy Sosny | 200 g | Gotowanie | 15 min |