

#195 Forest IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **58**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6.2 kg (96.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 30 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.045 kg (0.7%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 30 min | 14.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 5 dni | 14.4 % |
| Na zimno | Talus | 50 g | 5 dni | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | pędy świerku | 190 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Pędy jodły | 250 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------------|------------|-------|-----------|--------|