

#26 Forest IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (9.1%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 10 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 7 dni | 15.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 7 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| US-05 | Lager | Gęstwa | 200 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | pędy świerku | 160 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | pędy sosny | 240 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | Młoda szyszka świerku | 80 g | Gotowanie | 20 min |