

Forest 3

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.68 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (69.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.7%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.04 kg (0.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	10 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.4 %