

Forest AIPA - Fidorowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (75.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (5.7%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 50 g | 30 min | 12 % |
| Na zimno | Simcoe - świerkowy chmiel | 30 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US05 | Ale | Suche | 5 g | --- |

Notatki

- Świeżo zrywane młode pędy świerku 150 gram na 15 minut i 200 gram na 2 minuty gotowania.

Fidor:
200 gramów na 25 litrów (Świeży musi być)

świerk pospolity - decyzja o zbiorze przy konkretnym drzewku
nie urywać stożka wzrostu, musi być miękkie nie kuje, jasno zielone odrosty, opłukać w wodzie po zbiorze

Na smak 3/4 porcji - 30 minut przed końcem gotowania

Na Aromat 1/4 pozostałe do chłodzenia - 0 minuta gotowania

Refermentacja 2 gramy na butelkę
10 sty 2025, 00:05