

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**
- Wysładzaj 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 (Świerzy 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