

Forest AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3 kg (100%) | 81 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | --- | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Pędy sosny | 300 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Filtracja przez gałęzie sosny
26 maj 2021, 19:55