

Forest APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (53.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (24.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.3 kg (7.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	45 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Gałązki świerku	0 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	Gałązki sosny	0 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	Gałązki jodły	0 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Przez wypełniony fermentor i gałązkami przefiltrować zacier.
Użyto 70% świerku 15% sosny 15% jodły.
2 maj 2020, 19:33