

## Forest APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **7**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (11.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.8%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	1 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	1 min	11 %
Whirlpool	Amora Preta	60 g	1 min	9 %
Na zimno	Amora Preta	40 g	2 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11 g	---

### Notatki

- filtracja piwa przez gałeczki iglaków (70% świerk, 20% sosna 10% jodła)  
fermentacja pod ciśnieniem 0,7-0,8 bar  
19 mar 2021, 20:52