

Forest APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (7%)	70 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	El Dorado	15 g	20 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Pędy sosny i świerku	50 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zacieranie 66-67 przez 60min
Mash-out - 75
7 kwi 2025, 16:13