

forest english ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **9.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (10.9%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (10.9%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	34 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	34 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	34 g	15 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Minstrel	34 g	15 min	4.9 %
Na zimno	Sybilla	33 g	7 dni	4.5 %
Na zimno	Admiral	33 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Fuggles	33 g	7 dni	5.4 %
Na zimno	Minstrel	33 g	7 dni	4.9 %
Na zimno	Sybilla	33 g	7 dni	4.5 %

Na zimno	Admiral	33 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Fuggles	33 g	7 dni	5.4 %
Na zimno	Minstrel	33 g	7 dni	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	szyszki sosnowe zalane wodą	10 g	Fermentacja cicha	7 dni