

Forest IPA 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (81.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (18.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Flex | 7 g | 60 min | 60 % |
| Na zimno | Mosaic TB | 100 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe TB | 50 g | 3 dni | 14.4 % |
| Na zimno | Citra TB | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 50 ml | Omega |

Notatki

- Woda RO:kran 1:1

zacieranie 21L -> kwas mlekowy 2.5ml
wyszładzanie 8L -> kwas mlekowy 2 ml
18 maj 2024, 19:33