

Forest IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.9%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	0.5 kg (11%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	12 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	5 g	10 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Idaho 7	5 g	10 min	12.7 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Idaho 7	15 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	17 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Zioło	Sosna, świerk	200 g	Gotowanie	2 min
Zioło	Sosna, świerk	50 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

Notatki

- Zacieranie:
66°C - 55 minut
72°C - 5 minut
Mash-out 75°C - 10 minut

Dodatki

Na whirlpool @ 80°C, 20 minut:

200g świeżych pędów sosny i/lub świerku

Umyte, sparzone wrzątkiem.

Na zimno (opcjonalnie, jeśli chcesz mocny las):

?50g świeżych pędów do fermentora (czyste i sparzone)

2-3 dni pod koniec fermentacji burzliwej

Fermentacja: 2 tygodnie

Chmilenie na zimno: 3-5 dni

Klarowanie (cold crash): 3-5 dni

Dojrzewanie w butelce: ~5 tygodni max

12 maj 2025, 14:58