

## FOREST IPA II

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **76**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6 kg (96%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	75 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	75 g	1 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	22.6 %
Whirlpool	Cryo Idaho 7	25 g	20 min	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	25 g	2 dni	20.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	24.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - Nothingam Forest	Ale	Suche	22 g	Lallemand
---------------------------------	-----	-------	------	-----------