

Forest IPA z pędami sosny

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (66.2%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (15%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	młode pędy Sosny	200 g	Gotowanie	15 min
Zioło	młode pędy Sosny	200 g	Gotowanie	0 min

Ziolo	młode pędy Sosny	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	whirloc	1.25 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	witamina C	4 g	Butelkowanie	---