

Forest IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (82.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.5%)	81 %	60
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	40 min	11.4 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis