

FOREST "LAGER"

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.6**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.3 kg (91.7%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (8.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	80 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oslo Kveik	Lager	Gęstwa	25 ml	---

Notatki

- - zeszło do 2,2blg.
 - - zbyt mineralne przez dodatek węglanu wapnia.
 - - całkiem klarowne
 - - w aromacie oprócz dodanych iglaków są owocowe estry (w typie czerwonego jabłka - możliwe że aromat pochodzi także od świerku)
 - - fermentowane w 26 stopniach, ogólnie bardzo czyste jak na temperature.
 - - za słabe nagazowanie :(
 - - około 200g świerku na 10l - dodane do gotowania w formie wywaru z młodych pędów - poziom aromatu jest ok jak na to piwo - do forest ipy wrzucić więcej
- 13 sie 2020, 16:08