

## Forest light

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **33**
- SRM **7.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **81.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (44.4%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (11.1%)	77 %	26
Ziarno	Żytni	1 kg (22.2%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (11.1%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvign	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	100 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Starter uwodnionych drożdży (6 h).  
17 cze 2017, 21:16