

Forest Liver Healer (Session oat rye pine shoots & lemon grass pale ale)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.1 L** wody do zacierania do **78.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (24.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (24.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Żytni	0.2 kg (16.4%)	81 %	8
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.21 kg (17.2%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.208 kg (17.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pędy sosny	60 g	Gotowanie	10 min
Inne	trawa cytrynowa	3 g	Fermentacja cicha	2 dni