

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

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.4 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 **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.4 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  |

### Notatki

- Sesyjne IPA z dużym udziałem płatków owsianych i słodu żytniego. na ostatnie kilka minut gotowania wrzucono pędy sosny. Piwo dojrzewało przez ostatnie dni z trawą cytrynową. Piwo jest bogate w składniki odżywcze i polecane w przypadku poimprezowego leczenia wątroby :)  
*17 lut 2018, 22:16*