

FOREST

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (83.3%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	75 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	6 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	pędy sosny wywar	500 g	Gotowanie	20 min
Zioło	pędy sosny wywar	300 g	Fermentacja cicha	4 dni
Zioło	pędy sosny wywar	200 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	8 g	Zacieranie	10 min
Inne	witamina c	10 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	gips piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min