

## leśna dzida 2020

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.2%)	80 %	6
Ziarno	wiedeński viking malt	0.76 kg (13.4%)	80 %	9
Ziarno	fiński golden ale viking malt	1 kg (17.7%)	80 %	9
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (21.2%)	81 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	12.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	50 min	2.6 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	5 min	14.1 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12.3 %
Na zimno	Polaris	20 g	7 dni	17.1 %
Na zimno	Jarrylo	10 g	7 dni	14.1 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	pędy sosny (świeże)	600 g	Gotowanie	30 min