

## leśna dzida 23

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (20%)	79 %	9
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny viking malt	3 kg (30%)	100 %	22
Ziarno	Pilzneński	2 kg (20%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22.2 g	25 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	72.6 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Saaz pl	50 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	saaz pl	50 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	inuga	36.7 g	0 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pędy sosny (świerze)	600 g	Gotowanie	30 min