

Leśna NE IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (20%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.5 kg (6.7%)	75 %	3
0.5kg słód pszeniczny 0.5kg płatki pszeniczne				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	VERMELHO	50 g	0 min	8.1 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
CYRO SIMCOE 25g				
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	150 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pędy świerku	150 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	whirlfloc t	2 g	Gotowanie	15 min