

LEŚNA POL-IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **175 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (37.7%)	79 %	16
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (24.5%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	90 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	45 min	4 %
Gotowanie	Warrior Queen	20 g	10 min	6.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	pączki sosny	10 g	Gotowanie	80 min

Przyprawa	kolędra	3 g	Gotowanie	90 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	3 g	Gotowanie	90 min