

## Leśne figle big

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **36.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 9 kg (68.2%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 2 kg (15.2%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (7.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (7.6%)   | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Acid Malt            | 0.2 kg (1.5%) | 58.7 %     | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Apollo                | 15 g  | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Whirlpool | Pędy sosny            | 200 g | 30 min | 2 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Safale       |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ       | Nazwa      | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------|------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | jałowiec   | 50 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa | pędy sosny | 200 g | Gotowanie         | 15 min |
| Przyprawa | pędy sosny | 200 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |