

# Leśne Runo

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Eclipse	25 g	0 min	18.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Eclipse	25 g	3 dni	18.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs
-----------------------	-----	--------	--------	------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Ziolo	Pędy sosny	100 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Pędy świerku	100 g	Gotowanie	5 min