

# LEŚNY DZIAD ATAKUJE PO RAZ DRUGI

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **69**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

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

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Colorado	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Słód Colorado Crystal	1 kg (14.3%)	79 %	25
Ziarno	Słód Red Ale	1 kg (14.3%)	75 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Młode Pędy Sosny	200 g	Gotowanie	15 min