

LESZY - Forest IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.6%)	79 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	---
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (3.2%)	82 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	60 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Igły i pędy jodły californijskiej	40 g	30 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Igły i pędy jodły californijskiej	30 g	10 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	------	-----------	--------

Notatki

- Celowy brak chmielenia na aromat. Chęć wydobycia jak najwięcej "lasu" z igieł.
30 kwi 2017, 16:38