

# Forest AIPA - Fidolowe

---

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **5**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.9 liter(s)**
- Total mash volume **21.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.9 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **17 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.9%)	79 %	16
Grain	Oats, Flaked	0.3 kg (5.7%)	80 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	50 g	30 min	12 %
Dry Hop	Simcoe - świerkowy chmiel	30 g	7 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Citra	30 g	7 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US05	Ale	Dry	5 g	---

## Notes

- Świeżo zrywane młode pędy świerku 150 gram na 15 minut i 200 gram na 2 minuty gotowania.

Fidol:  
200 gramów na 25 litrów (Świerzy musi być)

świerk pospolity - decyzja o zbiorze przy konkretnym drzewku  
nie urywać stożka wzrostu, musi być miękkie nie kuje, jasno zielone odrosty, opłukać w wodzie po zbiorze

-----

Na smak 3/4 porcji - 30 minut przed końcem gotowania

Na Aromat 1/4 pozostałe do chłodzenia - 0 minuta gotowania

-----

Refermentacja 2 gramy na butelkę  
*Jan 10, 2025, 12:05 AM*