

Forest IPA

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **55**
- SRM **5.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.2%)	80 %	5
Grain	Simpsons - Golden Promise	0.6 kg (13%)	81 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.9%)	79 %	10
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.5%)	78 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (4.3%)	79 %	16

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	15 g	45 min	13 %
Aroma (end of boil)	Chinook	15 g	15 min	13 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Dry Hop	Simcoe	30 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Mosaic	10 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	17 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Herb	Sosna, świerk	100 g	Boil	5 min

Notes

- Zacieranie:
66°C - 55 minut
72°C - 5 minut
Mash-out 75°C - 10 minut

Dodatki

Na whirlpool @ 80°C, 20 minut:

50-75g świeżych pędów sosny i/lub świerku

Umyte, sparzone wrzątkiem.

Na zimno (opcjonalnie, jeśli chcesz mocny las):

30g świeżych pędów do fermentora (czyste i sparzone)

2-3 dni pod koniec fermentacji burzliwej

Fermentacja: 2 tygodnie (drożdże w wysokiej formie, dobrze napowietrzyć brzeczkę)

Chmilenie na zimno: 3-5 dni

Klarowanie (cold crash): 3-5 dni

Butelkowanie: do 5 października

Dojrzewanie w butelce: ~5 tygodni max

May 12, 2025, 2:58 PM