

Forest IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **6.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (27.4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	32 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	35 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz Shine	50 g	20 min	3.98 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pyłek sosnowy	500 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	pyłek sosnowy	250 g	Butelkowanie	---