

Forest Ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (21.1%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.8%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.8%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	90 g	15 min	9 %