

Forest IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **Specjalty Beer**

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 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	0.5 kg (8.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern promise	10 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Southern promise	20 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Smaragd	15 g	3 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	-

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	60 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Igły pomarańczowe	50 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Pędy sosny	60 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Igły pomarańczowe	30 g	Fermentacja cicha	3 dni