

## Forest IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.2 kg (3.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12.2 %
Whirlpool	Sabro	10 g	6 min	13.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	6 min	12.2 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.2 %
Na zimno	Sabro	10 g	2 dni	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy świerka	140 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Pędy świerka	60 g	Gotowanie	1 min