

Forest IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **77**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.91 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Weizenmalz	0.48 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Roggen	0.48 kg (15.4%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.24 kg (7.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14.35 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	14.35 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	14.35 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Fichtentriebe	47.83 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Fichtentriebe	47.83 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Tannentriebe, Zirben und Lärchen	47.83 g	Gotowanie	10 min