

Forest IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **63**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.74 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	0.43 kg (13.6%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (15.8%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.25 kg (7.9%)	77 %	26
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (7.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13.04 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	13.04 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	13.04 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy Świerku	43.48 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	pędy świerku	43.48 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pędy jodły, sosny i modrzewia	43.48 g	Gotowanie	10 min