

## Forest IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- 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 **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.74 kg (54%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.43 kg (13.4%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (15.5%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.25 kg (7.8%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (9.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Na zimno	Magnum	10 g	3 dni	13.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pine sprouts (dried)	100 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Irish moss	3 g	Gotowanie	60 min