

## Forest IPA

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (11.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.6 kg (66.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	16 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	65 g	10 dni	12.8 %