

## forest ipa

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (93.8%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.1%)	79 %	45
Cukier	maltodekstryna	0.1 kg (3.1%)	90 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	12 g	60 min	18 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %