

## Forest IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (45.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.9%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Zula	20 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Perle	15 g	20 min	7.2 %
Na zimno	Oktawia	20 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	4 dni	4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	pędy sosny i świerku	200 g	Gotowanie	20 min