

# Forest IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 5 kg (66.7%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (26.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6.7%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 30 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Idaho 7 | 50 g  | 5 min  | 12.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 50 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Idaho 7 | 50 g  | 5 dni  | 12.7 %     |
| Na zimno                  | Simcoe  | 100 g | 5 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Pędy sosny | 50 g  | Gotowanie | 1 min |