

Forest IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **57**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.5%)	80 %	3
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (34.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (0.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.7%)	75 %	30
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Southern passion	20 g	10 min	12.9 %