

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 % |