

## 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 %     |