

ForestIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **Rye 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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (64.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	35 g	20 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	pędy sosnowe	700 g	Gotowanie	60 min