

# Pale Hazy Forest IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (7.7%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7.5 g	60 min	13.7 %
Na zimno	Magnum	6 g	3 dni	10.6 %
Na zimno	Willamette	6 g	3 dni	3.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Pine sprouts (dried)	50 g	Gotowanie	60 min
Zioło	Irish moss	3 g	Gotowanie	60 min