

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 |