

## Polska leśna ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 5 kg (66.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt           | 1 kg (13.3%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.5 kg (6.7%) | 79 %       | 130 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt             | 1 kg (13.3%)  | 83 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga    | 35 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Izabella | 15 g  | 30 min | 5.1 %      |
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 15 g  | 0 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us 05 | Ale | Gęstwa | 350 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ   | Nazwa                | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-------|----------------------|-------|-----------|--------|
| Ziolo | Igły świerka i sosny | 150 g | Gotowanie | 30 min |
| Ziolo | Igły świerka i sosny | 50 g  | Gotowanie | 0 min  |