

Polska leśna ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (15%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (5%)	79 %	130
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (10%)	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	Suche	11 g	---

Dodatki

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