

Polska leśna ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **7.9**
- 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 **31.7 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
Zioło	Igły świerka i sosny	150 g	Gotowanie	30 min
Zioło	Igły świerka i sosny	50 g	Gotowanie	0 min