

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 |
|-------|----------------------|-------|-----------|--------|
| Ziolo | Igły świerka i sosny | 150 g | Gotowanie | 30 min |
| Ziolo | Igły świerka i sosny | 50 g | Gotowanie | 0 min |