

Leśniak

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **28.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (86%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (8.6%)	20 %	650
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.4%)	71 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	5 min	11 %
Whirlpool	XJA/436 RPA	25 g	0 min	15 %
Na zimno	XJA/436 RPA	25 g	3 dni	15 %
Whirlpool	African Queen	25 g	0 min	13.5 %
Na zimno	African Queen	25 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	jagody	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	jodła koreańska	100 g	Gotowanie	5 min