

Leśny Light Stout

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **36**
- SRM **39.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (31.6%)	82 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10.5%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (12.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.6 kg (12.6%)	78.3 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (4.2%)	71 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (5.3%)	75 %	690
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (4.2%)	75 %	827
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (3.2%)	78 %	1000
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (5.3%)	75 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (10.5%)	65 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
-----------	------------------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	100 min