

Smola z lasu

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **41.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Suflet Pale Ale malt	4.5 kg (73.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6.6%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.6%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	90 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	13 %
Na zimno	Lemon drop	70 g	3 dni	4.6 %
Na zimno	Chinook	70 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	gips piwowski	5 g	Gotowanie	70 min
Dodatek smakowy	NaCl	4 g	Gotowanie	70 min