

Leśne licho

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (64.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Munich | 0.5 kg (10.8%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.4 kg (8.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Carahell Weyermann | 0.25 kg (5.4%) | 77 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 30 min | 15 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 15 min | 15 % |
| Gotowanie | Strata | 20 g | 10 min | 13.6 % |
| Na zimno | Strata | 20 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------------------------|-----|--------|-------|------------|
| WLP518 - Opshaug Kveik Ale | Ale | Płynne | 30 ml | White Labs |
|-------------------------------|-----|--------|-------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 3 g | Zacieranie | 90 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | 90 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 4 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Pędy sosny | 445 g | Gotowanie | 15 min |