

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
- Przetrzyj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |