

Piwo leśne

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	6.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (15.4%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	14 g	45 min	17.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	7.3 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pędy sosny	40 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pędy sosny	160 g	Fermentacja cicha	5 dni