

#26 Peated FES

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **38**
- SRM **30.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **101.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **57.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	13 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	7 kg (24.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (6.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	3 kg (10.3%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (3.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Fuggles	100 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	30 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	100 g	3 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	44 g	Danstar