

#32 Rye Peated FES

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **40**
- SRM **42.7**
- 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 **90 L**
- Całkowita objętość zacieru **126 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **90 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **47.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	10 kg (27.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	10 kg (27.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (19.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	2 kg (5.6%)	20 %	493
Ziarno	Płatki jęczmienne	4 kg (11.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (2.8%)	55 %	1150
Ziarno	Carafa II	1 kg (2.8%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	120 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	180 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	120 g	30 min	5.5 %

Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	90 g	3 min	5.5 %
---------------------------	--------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	77 g	Danstar