

#35 FES v3

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **52**
- SRM **73.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (24.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (36.6%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (6.1%)	74 %	296
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (12.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.4%)	68 %	1300
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.1%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	60 g	60 min	10.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale