

#53 FES wspaniały

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **50**
- SRM **26.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (67.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II	1 kg (13.5%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.35 kg (4.7%)	85 %	8
Ziarno	Barley, Flaked	0.35 kg (4.7%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.7 kg (9.5%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	50 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52	Ale	Gęstwa	170 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe z czarnego jacka	50 g	Fermentacja cicha	20 dni