

FES 24l. "uCieszny Browarek" :-)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **24.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	płatki jęczmienne	0.46 kg (6.7%)	--- %	3
Ziarno	pilzneński Viking Malt	5.71 kg (83.4%)	--- %	4
Ziarno	jęczmień palony Weyermann	0.23 kg (3.4%)	--- %	1150
Ziarno	caraaroma Weyermann	0.34 kg (5%)	--- %	350
Ziarno	carafa I Weyermann	0.11 kg (1.6%)	--- %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 11,3% AA	10 g	55 min	11.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	55 min	5.1 %
W oryginalnym przepisie Doris 35g Aurora				
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	10 min	5.1 %
W oryginalnym przepisie Doris 45g Styrian Goldings				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	13.14 g	Safale

Notatki

- Jeśli lubisz mocny aromat palony (pożądany w stoucie) wrzuć ciemne słody od początku zacierania, jeśli lubisz piwa bardziej łagodne, to wrzuć palony jęczmień i słód barwiący na koniec zacierania.
22 lis 2018, 11:40