

FES 26l. "Ho, Ho, Ho"

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **36.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 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 **21 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 **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	płatki jęczmienne	0.55 kg (7%)	--- %	3
Ziarno	Pale Ale OPTIMA 5,5-7,5	6 kg (76%)	--- %	6.5
Ziarno	jęczmień palony Weyermann	0.35 kg (4.4%)	--- %	1150
Ziarno	caraaroma Weyermann	0.55 kg (7%)	--- %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.26 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	carafa III Special Weyermann	0.18 kg (2.3%)	--- %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	50 min	5.8 %
W oryginalnym przepisie Doris 35g Aurora				
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.8 %
W oryginalnym przepisie Doris 45g Styrian Goldings				

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloe T	2 g	Gotowanie	7 min