

FES by Dori

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **26**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (82%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.6%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.6%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar