

FES-Dori

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (75.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa 1	0.3 kg (4.1%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	5 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast