

FES z piwowara

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **49**
- SRM **35.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.8%)	75.5 %	500
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.5%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	43 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis