

Fesik#54

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **59**
- SRM **28.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3.5 kg (84.3%)	80 %	7
Ziarno	Carafa III (Weyermann)	0.2 kg (4.8%)	77.9 %	1399
Ziarno	Special W	0.2 kg (4.8%)	75 %	7
Ziarno	CHÂTEAU WHEAT BLANC	0.1 kg (2.4%)	83 %	5
Ziarno	Chocolate Wheat Malt	0.1 kg (2.4%)	71 %	1066
Ziarno	Cafe	0.05 kg (1.2%)	75 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	25 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggie	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Junga	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Fuggie	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	10 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle English Ale	Ale	Suche	10 g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	0.94 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Sól	1 g	Gotowanie	60 min