

KAWOWY FES

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **36**
- SRM **48.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (6.3%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.3%)	81 %	53
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (3.8%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe	65 g	Fermentacja cicha	21 dni

Notatki

- płatki 3g na litr na ok 3 tygodnie
kawa 5g na litr na ok tydzień
18 sty 2020, 00:57