

Peated FES

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **59**
- SRM **54**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky	2.7 kg (60.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany	0.4 kg (9%)	61 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.8%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszenny Czekoladowy	0.24 kg (5.4%)	73 %	1200
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.5%)	67 %	900
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4.5%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	28 g	60 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	110 ml	White Labs
-----------------------------------	-----	--------	--------	------------

Notatki

- Słody palone wrzucone podczas przerwy 72 stopnie.

12,5l brzeczki 17,5 blg
24 sie 2022, 00:36