

pited fes

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU ---
- SRM **41.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Golden ale | 2 kg (25.3%) | 80 % | 14 |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED | 2 kg (25.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (38%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.6 kg (7.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.3 kg (3.8%) | 71 % | 600 |

Notatki

- W 15 litrach wody skleikowac 1kg płatków owsianych wraz z 100g słody Pilzneński odcedzić i w tym zacierać resztę sruły.
4 sty 2024, 20:34