

Smoked FES

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **48**
- SRM **71.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (47.6%)	82 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Steinbach Caraamber	0.4 kg (9.5%)	75 %	60
Ziarno	Castle Malting Cafe	0.5 kg (11.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Viking Malt Prażone żyto	0.3 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann Carafa III	0.3 kg (7.1%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
0,8l starteru- 9blg (100g ekstraktu/ 1l wody=9blg), 3 dni na mieszadle 04.03- 14:30				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	suska sechlońska	250 g	Fermentacja cicha	30 dni