

SMOKED FES#2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **36.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.6%)	68 %	400
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.5%)	70 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony stary	0.15 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- Słody Ciemne na ostatnie 10min zacierania.
11 sty 2019, 13:45