

## Wędzony FES GC

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **44**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                      | 1.5 kg (37.5%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Viking Malt<br>Wędzony Wiśnią          | 1 kg (25%)     | 82 %       | 10   |
| Ziarno | Wędzony bukiem<br>Viking Malt          | 0.5 kg (12.5%) | 82 %       | 10   |
| Ziarno | Fawcett -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 0.5 kg (12.5%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carafa III              | 0.1 kg (2.5%)  | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne                      | 0.4 kg (10%)   | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g  | 60 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Willamette | 50 g  | 10 min | 5.2 %      |

### Drożdże

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

|             |     |       |        |        |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|