

#10: FES

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **43.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (63%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (6.8%)	70 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (5.5%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	80 ml	Safale

Notatki

- Pomysł na FES'a z receptury Alderaan - do uwarzenia w przyszłym tygodniu...Gęstwa po Oatmealu zjadła do 5 Blg, 20 butelek, na dziś fest palone, ciekawe jak się ułoży...slody ciemne od początku zacierania

1 lis 2017, 10:50