

## #104 Torfowy FES

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **53**
- SRM **37.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Wyładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (41.8%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature 35 ppm	1 kg (24.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.34 kg (8.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.07 kg (1.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.9%)	60 %	3
Ziarno	Carafa II, Carafa S.III, Chocolate F., Pale Chocolate F.	0.26 kg (6.4%)	70 %	664
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.9%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.4%)	55 %	985

dodane na koniec (wraz z rozpoczęciem podnoszenia temp. do wygrzewu)  
+ 1 kg w 3l wody cold steeping ~48h

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

## Notatki

- 31.07.22

pH zacieru: 5,33

17.5 blg

18 stopni lodówka, 0.8 bara, po dwóch dniach podnoszenie swobodne do pokojowej - 22/23 stopnie

05.08.22 - piąty dzień fermentacji, odfermentowanie pewnie ok. 90% ~8% alko (refrakto pokazuje nierealne wyniki typu 1 blg resztkowych) bardzo obiecująco w smaku.

26 lip 2022, 15:55