

#32 Wędzony śliwkowy FES/Dry Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **67.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7.5 kg (58.6%)	80 %	4
Ziarno	Czekoladowy	2.6 kg (20.3%)	70 %	1066
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.9%)	55 %	1333
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (13.3%)	100 %	700
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona suska sechlońska	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Whisky	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kawa	250 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- wyszło do cichej:
15l FES śliwka 18blg
6l FES chilli 18blg
19l Dry stout 11blg
19l Coffee Dry stout 11blg
5 sie 2022, 21:33