

#7 FES

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **37**
- SRM **34**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	4 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	0.75 kg (11.7%)	79 %	15
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 150	0.45 kg (7%)	76 %	134
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	80 %	1
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.7%)	70 %	812
Ziarno	Słodownia Strzegom - czekoladowy 400	0.3 kg (4.7%)	70 %	473
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.15 kg (2.3%)	70 %	1133
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 600	0.05 kg (0.8%)	69 %	541

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Wszystkie słody na początek
Zacieranie ok 68 C
Problemy z filtracją
Zamieszanie nic nie dało
Rozcienczone, przelane z powrotem do gara i podgrzane jeszcze raz do Wyrzewu
Do wysładzania woda z czajnika
1 saszetka US-05, zrehydratyzowanych do słabo napowietrzanej brzeczki
Po 7 dniach burzliwej 5 blg, przelane na cichą
Po 7 dniach cichej blg bez większych zmian
5 lip 2018, 19:00