

## #89 FES

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **38.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50.9%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	2 kg (25.4%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Carafa III	0.36 kg (4.6%)	70 %	1034
Ziarno	Special W	0.4 kg (5.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985

### Notatki

- Ekwiwalent jęczmienia palonego na cold steeping:  
0,75 kg jęczmienia palonego, 2l wody, 24h, temp. pokojowa  
Młóto z cold steepingu zalane dodatkowa ilością wody (0,5l) w celu wypłukania esencji. Z 2,5l do fermentora trafił 1l. Ostateczna objętość w fermentorze 21,8l

Pitch - 350ml, 3 dniowej gęstwy po grodziszu, temperatura brzezki 16,6

1-3 dni 14.2 C (licząc od startu fermentacji)

15

15.5

16.5

17.5

18.5

19

19.5

20 - 11 dzień fermentacji

3 cze 2021, 11:07