

Ale FEST

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **34**
- SRM **37.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (71.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.31 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.41 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.158 kg (2.2%)	55 %	1100
Ziarno	Pszenica palona	0.056 kg (0.8%)	55 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (8.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalt Select	30 g	10 min	4.6 %
Whirlpool	Spalt Select	30 g	15 min	4.6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	Mangrove Jack's