

# ASFES

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (36.5%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3 kg (43.8%)	82 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.6%)	78 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (5.8%)	70 %	1150
Dodatek	Płatki orkiszowe	0.25 kg (3.6%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (3.6%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki z beczki po whisky	25 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Płatki macerowane w whisky przez 14 dni.  
*19 kwi 2017, 16:25*