

FES #1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **28.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	2 kg (51.9%)	80 %	15
Ziarno	Viking Munich Malt Dark	1 kg (26%)	78 %	57
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (5.2%)	74 %	120
Ziarno	Carafa II (Weyermann)	0.15 kg (3.9%)	77.9 %	817
Ziarno	Viking Chocolate Dark Malt	0.15 kg (3.9%)	71 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Sovereign	30 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	30 g	5 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle English Ale	Ale	Suche	11 g	DCL/Fermentis