

FES#1 Lekka zadyma

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **35**
- SRM **31.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-254 EBC Viking Malt	1 kg (13.7%)	80 %	20
Ziarno	Viking Malt Wędzony Torfem	1 kg (13.7%)	81 %	10
Ziarno	Viking Malt Słód Owsiany	0.3 kg (4.1%)	61 %	5
Ziarno	Viking Malt Słód Barwiący	0.25 kg (3.4%)	65 %	1300
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.8%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	4.2 %
---------------------------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1300 ml	FM