

FES

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **50**
- SRM **41.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.2 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (5.7%)	70 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.8%)	60 %	985
Ziarno	Carafa Special II	0.2 kg (3.8%)	70 %	812
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.9%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	45 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	45 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie:
w 66°C przez 60 minut, potem mash-out w 76°C.
Palony jęczmień 50/50

Gotowanie:
80min

*ewentualnie:
White Labs WLP004 Irish Ale
21 maj 2025, 15:38