

FES 2

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **50**
- SRM **54.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.5%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	11 g	65 min	15 %

Gotowanie	Ekuanot	7 g	65 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	110 ml	White Labs

Notatki

- Słody palone wrzucone po godzinie zacierania.
Mech irlandzki 3,5g na 15min
9 mar 2022, 23:32