

FES #2 z płatkami dębowymi

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **39.3**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (79.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (7.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.2 kg (3.2%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Challenger | 40 g | 15 min | 7 % |