

fes 2017

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **52.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (65.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Castelmalt crystal	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	lunga	30 g	5 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale