

FES #3 Żyt

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **71.8**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.01 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.68 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.01 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	2.2 kg	80 %	15
Ziarno	Viking Rye Malt	1 kg	81 %	17
Ziarno	Carafa III (Weyermann)	0.27 kg	77.9 %	2758
Ziarno	Chocolate Wheat (Weyermann)	0.15 kg	75.74 %	2180
Ziarno	Viking Caramel 600	0.05 kg	68 %	1600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	22 g	60 min	17 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	0 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	7.59 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	3.57 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	1.92 g	Zacieranie	60 min