

FES

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **41**
- SRM **44.4**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (63.4%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7%)	80 %	45
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (5.6%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	płatki jęczmienne	0.8 kg (11.3%)	71 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	--------	-----------	--------

Notatki

- Wszystkie słody dodane od początku gotowania, prażone ziarna pod koniec zacierania na ostatnie 15
18 lip 2019, 13:55