

# FES

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **29.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (6.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (6.3%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (3.2%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.2%)	55 %	985
10 min przed końcem?				
Ziarno	Carafa	0.05 kg (1.6%)	70 %	664
10 min przed końcem?				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Powody:  
Baza:  
Pale ale - "Co do smaku sład pilzneński jest bardziej słodowy, słodki, ziarnisty, a Pale ale bardziej tostowy, ciasteczkowy, przypieczony."

Karmel:  
special B (alt - Caraaroma) - Karmelowy "Nadaje pełny, treściwy słodowy aromat, kolor ciemnoczerwony do ciemnego oraz posmak karmelu i rodzynek."

Kolor:

Carafa - Ni cholery nie wiem czemu ten, opcjonalnie wersja Special żeby nie wnosić spalenizny?

Jęczmień palony - "stosowane są jako dodatek do ciemnych piw górnej fermentacji szczególnie w stylu stout. Nadają piwom ciekawą czerwoną barwę. Mogą stanowić do 10% zasypu."

Dodatki:

Jęczmień niesłodowany - "nadaje piwu łagodny, zbożowy posmak, zwiększa treściwość piwa" + poprawia pienistość

Czekoladowy pszeniczny - "Smak: łagodne palone aromaty, nuty kawy, ciemnej czekolady i chleba."

Chmiele:

Bez kombinowania, ale od polish hops.

Drożdże:

FM13 (obiecuja estry i delikatny owocowy profil), alternatywnie US-05

17 lut 2020, 14:15