

FES

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **39**
- SRM **49**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (69.4%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.9%)	70 %	1050
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.6%)	55 %	1050
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM-13	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Wpis próbny
9 lip 2021, 13:24