

FES_BEERGOSZCZ #2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **31.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (38%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	80 g	Fermentacja cicha	60 dni