

FES Głogoczowski

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **31**
- SRM **35.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 80C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (37%)	80 %	6
Ziarno	Viking Golden ale	3 kg (37%)	80 %	14
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.5 kg (6.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking CaraBody	0.5 kg (6.2%)	75 %	8
Ziarno	Viking Caramel 100	0.2 kg (2.5%)	74 %	100
Ziarno	Viking Caramel 300	0.3 kg (3.7%)	70 %	300
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	67 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.2%)	68 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis