

Fes Malyna

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **45.2**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (42.5%) | 90 % | 621 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (42.5%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.6 kg (15%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 60 min | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Tradition | 30 g | 10 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 350 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | maliny | 3000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |

| | | | | |
|------|----------|-------|-------------------|-------|
| Inne | ksylitol | 500 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
|------|----------|-------|-------------------|-------|