

Fes Na ostro

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **32**
- SRM **43.6**
- 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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (54.8%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.1%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	60 g	55 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Habanero	15 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Warka podzielona na pół.
15g habanero posiekane i sparzone. Dolane razem z naparem (połowa warki)
29 paź 2020, 11:12