

FES Radziecki

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (55%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (5%)	71.7 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Płatki pszenne	0.4 kg (4%)	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4%)	80 %	2
Cukier	Sugar, Light	0.3 kg (3%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	50 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar