

FES\STOUT?

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **33.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (60.8%)	75 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.4%)	65 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.1%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 52	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	0.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	laktoza	250 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Będą dwie wersje
 1. FES/STOUT około 16 blg planowo i około 11 litrów
 2. Milk stout około 11-13 blg z laktoząPodział na dwa fermentory.
 1. MS blg 5
 2. FES blg 4 z 15Do jednego pójść płatków dębowych na cichą.
2019-07-17-MS do butelek 76 g glukozy na 14 l.
FES na cichą z 40 g płatków dębowych wcześniej zaparzonych w wodzie 80c później zamrożonych
2019-07-29- zabytelkowany fes z 65g glukozy.
24 cze 2019, 11:30
- 18 l wody
Słody palone na MO.
Wyszło 23 l 15 blg, rozlane do dwóch fermentorów
 1. 13 l 15 blg.
 2. 14,5 l 11 blg + laktoza 250 g z dodatkiem wody.2019-08-26 MS wyszedł fajnie palony nie za słodki. dodatek 250 g laktozy na 14,5 l był prawie idealny, następnym razem 10-20 g więcej aby podnieść słodycz. FES wyszedł trochę wodnisty, trochę gorszy od tego co uwarzyłem około marzec.
30 cze 2019, 09:14