

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 % |

Drożdże

| 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