

FES-tival

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **25.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.6%)	60 %	788
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.7%)	70 %	3
Dodatek	Czekoladowy	0.27 kg (4.7%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- po gotowaniu:
brix (refr.) 15,5
blg (areom.) 14
SKĄD RÓŻNICA?
30 wrz 2017, 22:19