

FES warka75

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **33**
- SRM **22**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **27 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **73.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **54.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **73.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.3 kg (30.4%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.4 kg (31.7%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.3 kg (17.2%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4%)	55 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.17 kg (2.2%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %

Gotowanie	Fusion UK	25 g	60 min	4.57 %
-----------	-----------	------	--------	--------