

FES XX22

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **47**
- SRM **38.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (64.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (6.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (7.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann jęczmień palony	0.26 kg (3.4%)	55 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.3 kg (3.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (2.6%)	50 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.3%)	70 %	299
Ziarno	Castle Malting - Coffee Malt	0.25 kg (3.2%)	74 %	500
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.2 kg (2.6%)	70 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's