

FES z miętą #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **41.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | pale ale Viking Malt | 4 kg (76.9%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | jęczmień prażony Viking Malt | 0.3 kg (5.8%) | 1 % | 1000 |
| Ziarno | czekoladowy ciemny Viking Malt | 0.3 kg (5.8%) | 1 % | 1200 |
| Ziarno | płatki żytnie | 0.6 kg (11.5%) | 50 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka (PL) - granulát | 30 g | 45 min | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|---------------|-------|------------|-------|
| Zioło | Mięta zielona | 8 g | Zacieranie | 0 min |

| | | | | |
|-------|---------------|------|-----------|-------|
| Ziolo | Mięta zielona | 16 g | Gotowanie | 0 min |
|-------|---------------|------|-----------|-------|

Notatki

- Założenie 0.5g mięty na 1l (smak).
Założenie 1g mięty na 1l (aromat)
16 lis 2017, 10:37