

FES50

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **41.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3.75 kg (81.5%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (4.3%)	70 %	3
Ziarno	CHÂTEAU BLACK	0.2 kg (4.3%)	73.5 %	1761
Ziarno	Roasted Barley	0.15 kg (3.3%)	55 %	799
Ziarno	Carafa I (Weyermann)	0.1 kg (2.2%)	77.9 %	852
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.2%)	65.2 %	479
Ziarno	Special W	0.1 kg (2.2%)	75 %	405

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	10 g	20 min	5 %
Gotowanie	Fuggle	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Pulawski	10 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Hallertauer	10 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

American Ale	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs
--------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	1.48 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	1 g	Zacieranie	60 min