

# FESBERG

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 5 kg (76.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.5 kg (7.7%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.3 kg (4.6%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Carafa II                   | 0.2 kg (3.1%) | 70 %       | 812 |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 0.5 kg (7.7%) | 70 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 55 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 10 min | 6 %        |
| Na zimno  | Marynka | 10 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Cascade | 10 g  | 5 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|--------|--------------|
| white labs 500 | Ale | Gęstwa | 500 ml | ---          |