

# fesoris

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (27.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.3 kg (48%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.4%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.09 kg (1.9%)	80 %	2
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (6.3%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar

## Notatki

- fermentacja w 12-13 stopniach  
*15 kwi 2016, 08:47*