

# FESS

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **34.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Wystadź używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (58.9%)	79 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.4%)	60 %	788
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5.4%)	70 %	185
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	15 g	5 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	---

## Notatki

- na podstawie FOREIGN SMOKED STOUT 16°BLG z TW

chmiel można zmienić -  
sprawdzić dostępność słodów

<http://twojbrowar.pl/pl/zestawy-surowcow-piwo-domowe/1262-foreign-smoked-stout.html>  
14 lip 2017, 14:36