

# FESST

- Gęstość **17.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **36.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (31.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (31.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.9%)	75 %	45
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	1 kg (15.7%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1024
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (9.4%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale