

FEST

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **52**
- SRM **51.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Cookies viking	1.35 kg (30%)	79 %	70
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.225 kg (5%)	78 %	120
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.225 kg (5%)	71 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.45 kg (10%)	71 %	600
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Enzymatyczny	0.45 kg (10%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Kölsch II	Ale	Gęstwa	120 ml	Omega