

konFESjonat

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

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 **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (72.3%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.5%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.7 kg (10.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.5%)	68 %	1202
Dodatek	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.4 kg (6.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Golding	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Challenger	20 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	5 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Przepis na bazie przepisu na FESa Dori.
Czekoladowy 1200 dodany w 40 minucie zacierania, podczas podgrzewania do 72 st. C
18.04.2016 - ok. 6 blg, wywalenie drożdży (fermentor stożkowy), dodanie 1,5 pokrojonej laski wanilii macerowanej 3 dni w rumie (b. mała ilość).
14.05.2016 - butelkowanie (6blg).
100g glukozy rozpuszczone w ok. 0,7l wody. Wyszło ok. 18l gotowego piwa. Wanilia słabo wyczuwalna :(
Czekoladowy następnym razem dodać na początku zacierania.
2 kwi 2016, 09:43