

oak festyn

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **45**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (81.1%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (8.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.7%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.7%)	55 %	985
Dodatek	płatki jęczmienne	0.2 kg (5.4%)	1 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	20 g	55 min	8.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us -05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	płatki dębowy	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
------	---------------	------	-------------------	--------