

Oaked FES

- Gęstość **19.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (73.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.5 kg (7.4%)	85 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	65 %	---
Ziarno	pszenica palona	0.3 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (5.9%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe amerykańskie średnio palone	100 g	Fermentacja cicha	21 dni

Notatki

- FFT,
21 dni z płatkami dębowymi
27 sty 2016, 21:24