

## Peated FES

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **50**
- SRM **38.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony torfem	1.5 kg (36.6%)	81 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (36.6%)	80 %	5
Ziarno	Smooth chocolate	0.1 kg (2.4%)	60 %	494
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.4%)	60 %	500
Ziarno	Coffee light	0.15 kg (3.7%)	60 %	250
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	45 min	12.2 %