

Pieczarka

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **39**
- SRM **33.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Torfem Viking Malt	1 kg (13.5%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.4%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	50 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Słód czekoladowy i palony jęczmień dodać przed rozpoczęciem wygrzewu do 76 stopni.

FES 18 BLG (Homebrewing.pl + słód torfowy)
22 sie 2017, 16:28