

Smoked FES

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **19**
- SRM **35.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (21.1%)	80 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.3%)	73 %	120
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann żytni czekoladowy	0.5 kg (5.3%)	70 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (5.3%)	85 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Notatki

- Za mało siodu wędzonego. Wędzonka niewyczuwalna.
31 sty 2019, 10:55