

Smoked FES

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **37**
- SRM **30.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (27.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.06 kg (0.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.2%)	70 %	1034
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.2%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.5 kg (6.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (1.9%)	76 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (2.5%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	50 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile