

# Tropical FES

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **60.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner	3.62 kg (75.9%)	82.61 %	3
Dodatek	Flaked Barley	0.32 kg (6.7%)	69.57 %	4
Ziarno	CaraAroma	0.38 kg (8%)	73.91 %	345
Ziarno	Roasted Barley	0.26 kg (5.5%)	63.04 %	1466
Ziarno	De-Husked Caraf I	0.19 kg (4%)	69.57 %	906

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %

## Drożdże

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