

Wędzony FES

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **54**
- SRM **41.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (26.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Wiśnią | 2 kg (52.6%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (7.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (5.3%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (5.3%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Carafa III specjal | 0.1 kg (2.6%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 7 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|----------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 53.33 ml | Safale |