

## Wędzony FES

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **58**
- SRM **56.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Wędzony bukiem	3 kg (64.5%)	82 %	10
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (10.8%)	61 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (6.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.4%)	73 %	1200
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4.3%)	70 %	664
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.3%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	34 g	60 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------

## Notatki

- Słody ciemne dodane w połowie drugiej przerwy 72 stopnie.  
*28 lip 2022, 18:06*