

## #89 FES

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **38.3**
- Style **Foreign Extra Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.6 liter(s)**
- Total mash volume **31.4 liter(s)**

### Fermentables

| Type  | Name                   | Amount         | Yield  | EBC  |
|-------|------------------------|----------------|--------|------|
| Grain | Pilzneński             | 4 kg (50.9%)   | 81 %   | 4    |
| Grain | Simpsons - Peated Malt | 2 kg (25.4%)   | 81 %   | 5    |
| Grain | Płatki owsiane         | 0.8 kg (10.2%) | 60 %   | 3    |
| Grain | Carafa III             | 0.36 kg (4.6%) | 70 %   | 1034 |
| Grain | Special W              | 0.4 kg (5.1%)  | 65.2 % | 315  |
| Grain | Jęczmień palony        | 0.3 kg (3.8%)  | 55 %   | 985  |

### Notes

- Ekwiwalent jęczmienia palonego na cold steeping:  
0,75 kg jęczmienia palonego, 2l wody, 24h, temp. pokojowa  
Młóto z cold steepingu zalane dodatkowa ilością wody (0,5l) w celu wypłukania esencji. Z 2,5l do fermentora trafił 1l. Ostateczna objętość w fermentorze 21,8l

Pitch - 350ml, 3 dniowej gęstwy po grodziszu, temperatura brzezki 16,6

1-3 dni 14.2 C (licząc od startu fermentacji)

15

15.5

16.5

17.5

18.5

19

19.5

20 - 11 dzień fermentacji

Jun 3, 2021, 11:07 AM