

FES 1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **47.5**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (34.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (23.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (7.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Jęczmień Palony	0.5 kg (7.9%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (4%)	70 %	1000
Ziarno	Caraamber	0.05 kg (0.8%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale