

## FES

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **46**
- SRM **35**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 5 kg (62.5%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Pilzneński                  | 1 kg (12.5%)  | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (12.5%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.5 kg (6.3%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.5 kg (6.3%) | 30 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 40 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-04 | Ale | Suche | 15 g  | fermentis    |