FES

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **36.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg *(56.7%)*	79 %	6
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.8 kg *(13.3%)*	75 %	3
Ziarno	caramunich III	0.5 kg *(8.3%)*	--- %	150
Ziarno	Carawheat (GR)	0.5 kg *(8.3%)*	68 %	120
Ziarno	Kawowy CastleMalting	0.5 kg *(8.3%)*	71 %	500
Ziarno	Chocolate Thomas Fawcett	0.3 kg *(5%)*	--- %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	11.5 %

Drożdże

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