

FES

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (73.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (7.4%)	79 %	16
Ziarno	Briess Cherry	0.2 kg (3.7%)	80.5 %	10
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.2 kg (3.7%)	82 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.7%)	60 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.075 kg (1.4%)	55 %	1300
Ziarno	Black of Black	0.15 kg (2.8%)	72 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Premiant	10 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	2.5 g	Gotowanie	15 min