

FES

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **30.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (52.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (7.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.2%)	68 %	1200
Dodam w połowie zacierania				
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	985
Dodam na koniec zacierania				
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.1%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	6 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile