

FES

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **41.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (24.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (18.3%)	79 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (12.2%)	70 %	128
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (12.2%)	80 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.1%)	72 %	236
Ziarno	Żytni	0.6 kg (7.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (4.9%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.7%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.7%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	70 g	60 min	5.93 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile