

FES

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **34.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.75 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.57 kg (7.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.46 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	57.5 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	18.4 g	5 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	25.3 g	Safale