

FES

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **58**
- SRM **74.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (31.3%)	85 %	8
Ziarno	Steinbach Słód Wędzony Bukiem	0.8 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Thomas Fawcett żytni crystal	0.2 kg (6.3%)	70 %	160
Ziarno	Castle Malting Special B	0.2 kg (6.3%)	70 %	350
Ziarno	Castle Malting Cafe	0.3 kg (9.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann Carafa I	0.5 kg (15.6%)	70 %	900

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM601 Senalio Mieleś	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis Safale
----------------------	-----	--------	--------	------------------