

FES a'la doris

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **35**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.18 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (4.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7.6 %