FES I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **---**
- IBU **33**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg *(73.1%)*	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg *(7.3%)*	79 %	16
Ziarno	Briess Cherry	0.2 kg *(3.7%)*	80.5 %	10
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.25 kg *(4.6%)*	82 %	20
Ziarno	Carahell	0.14 kg *(2.6%)*	77 %	26
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg *(4.6%)*	60 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg *(1.5%)*	55 %	1300
Ziarno	Black of Black	0.15 kg *(2.7%)*	72 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	11 g	10 min	6 %
Gotowanie	Brewers Gold	5 g	10 min	8.8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Odżywka	2 g	Gotowanie	15 min