

FES I

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **42**
- SRM **39.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (35.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (35.5%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (11.8%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (3%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (5.9%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1 g	Fermentis