

fesik

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **48**
- SRM **35.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.45 kg (7.1%)	74 %	315
Cukier	Molasses	0.25 kg (4%)	78.3 %	158
Ziarno	Jęczmień palony	0.133 kg (2.1%)	55 %	1050
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.133 kg (2.1%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	60 %	3
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.133 kg (2.1%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	65 min	10.3 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	45 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs