

wedzony fes

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **21.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (25.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	5 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.2%)	60 %	4