

#1 FES

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **37**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (78.8%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (6.1%)	73 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %