

## 154 Wędzony FES

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **42**
- SRM **27**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	4 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma® Weyermann	0.3 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.2 %