

#45 Final FES

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **49**
- SRM **44**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (5%)	78 %	20
Ziarno	Crystal Castle Malting 150	0.5 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Cara Crystal Castle Malting 350-450	0.25 kg (2.5%)	70 %	400
Ziarno	Wheat Chocolat Castle	0.5 kg (5%)	68 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (5%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Willamette	50 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand