

#47 FES

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **30.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	7 kg (63.6%)	80 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	2 kg (18.2%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (9.1%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.5%)	70 %	900
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (4.5%)	55 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	4.6 %