

American FES

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **24.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (5.5%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.8%)	74 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	45 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---