

## Burnt FES

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **100.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.32 kg (12.3%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (11.5%)	80 %	40
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (11.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (11.5%)	68 %	1200
Ziarno	Extra black	0.6 kg (23.1%)	65 %	1400
Ziarno	Monachijski	0.58 kg (22.3%)	80 %	16
Cukier	XYLITOL	0.2 kg (7.7%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile