

buut FEeS

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **41**
- SRM **44.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (77.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.05 kg (1.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Extra black	0.25 kg (5.4%)	65 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.19 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	37 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---