

Dry Stout 14,5 blg FES

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **39.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Superior Malt Extract Podingroup - jasny	3.5 kg (85.4%)	80 %	15
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (4.9%)	80 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (4.9%)	70 %	1024
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (4.9%)	70 %	1600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Płynne	100 ml	Fermentis