

FES 1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **47.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.2 kg (34.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (23.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.5 kg (7.9%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Jęczmień Palony | 0.5 kg (7.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (6.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.25 kg (4%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Caraamber | 0.05 kg (0.8%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 12 g | 60 min | 8.7 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 60 min | 9.7 % |

Drożdże

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