

# FES

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **28.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.2%)	70 %	690
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.1%)	60 %	4
Ziarno	Viking cookie	0.5 kg (6.3%)	78 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.7%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	55 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

## Notatki

- 64stopnie -45min  
72stopnie-60min  
wygrzew 76stopni  
1 lis 2024, 09:39