

FES

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **52.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.4 kg (50.2%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.9 kg (13.3%)	80.5 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Amber Crisp	0.17 kg (2.5%)	70 %	70
Ziarno	Żyto prażone Strzegom	0.05 kg (0.7%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony Wayermann	0.24 kg (3.5%)	65 %	1150
Ziarno	Chocolate Crisp	0.25 kg (3.7%)	70 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.7%)	70 %	575
Ziarno	Pszeniczny	0.81 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	45 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	180 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki akacyjne	50 g	Fermentacja cicha	21 dni