

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 |