

FES

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **51.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (35%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (29.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Kawowy Jasny Castle	0.5 kg (5.8%)	--- %	250
Ziarno	Special W Weyermann	0.5 kg (5.8%)	--- %	280
Ziarno	Carafa (R) typ III	0.5 kg (5.8%)	--- %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.7%)	55 %	985
Cukier	Cukier trzcinowy	0.5 kg (5.8%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Syrop klonowy	0.17 kg (2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Glacier	30 g	10 min	5.5 %