

FES

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **35.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (37%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	55 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	55 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	Safale