FES #2

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57.6**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.13 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	1.5 kg	82.23 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt Dark	1.35 kg	78 %	57
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.35 kg	74 %	419
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.35 kg	84 %	15
Ziarno	Viking Caramel 600	0.15 kg	68 %	1600
Ziarno	Carafa II (Weyermann)	0.1 kg	77.9 %	2180
Ziarno	Chocolate Wheat (Weyermann)	0.1 kg	75.74 %	2180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	23 g	45 min	17.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle English Ale	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.