

## FES

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **45**
- SRM **36.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (44.9%)	83 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.5 kg (5.6%)	55 %	1084
Ziarno	Roasted Barley	0.5 kg (5.6%)	55 %	591
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (5.6%)	75 %	59
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (13.5%)	80 %	---
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.5 kg (5.6%)	74 %	118
Ziarno	Bestmalz Red X	0.5 kg (5.6%)	79 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	50 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale