

# FES

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **31**
- SRM **27.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.4%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.7%)	70 %	690
Ziarno	Cookie	0.3 kg (4.1%)	72 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	1 ml	White Labs