

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 |