

## FES

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **36.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (75.9%)	85 %	7
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.8%)	70 %	664
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (12.7%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (3.8%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile