

## FES

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **32.1**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (5%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %