

## FES

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **65**
- SRM **40.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (6%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.8%)	55 %	985
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (4.8%)	100 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	350 ml	Fermentum Mobile