

## FES

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **46**
- SRM **28.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (62.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1.3 kg (8.1%)	82 %	14
Ziarno	Carabelge	1.5 kg (9.3%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (6.2%)	81 %	8
Ziarno	Żytmi	1 kg (6.2%)	85 %	8
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.8 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (3.1%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	60 g	60 min	9 %
Gotowanie	lunga	50 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	60 g	15 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	350 ml	---