

## FES 6

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **27.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (81.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2.4%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	100 g	10 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale