

FES

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **41.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2 kg (24.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (18.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 1 kg (12.2%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Abbey Castle | 1 kg (12.2%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.5 kg (6.1%) | 72 % | 236 |
| Ziarno | Żytni | 0.6 kg (7.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (7.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carafa III | 0.4 kg (4.9%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Carafa II | 0.3 kg (3.7%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.3 kg (3.7%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 70 g | 60 min | 5.93 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |