

## 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 |