

## FES

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **52.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 4 kg (59.3%)    | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.75 kg (11.1%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.5 kg (7.4%)   | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Weyermann Specjal W         | 0.5 kg (7.4%)   | 68 %       | 300  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.5 kg (7.4%)   | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.5 kg (7.4%)   | 74 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 75 g  | 60 min | 7 %        |