

Fes

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **41**
- SRM **44.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 3 kg (66.7%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.5 kg (11.1%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.12 kg (2.7%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.38 kg (8.4%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Carafa III | 0.35 kg (7.8%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Carafa II | 0.15 kg (3.3%) | 70 % | 812 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 80 ml | --- |