

## 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	---