

## Fes

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **24.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.9 kg (84.1%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.2 kg (5.8%)	75 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.9%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	55 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WPL 518	Ale	Gęstwa	110 ml	---