

FES

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **50.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (41.1%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (27.4%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	--- %	6
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	270 ml	Fermentis