

FES

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **56**
- SRM **51**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.1 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	12 kg (78.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Special B Malt	1 kg (6.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.85 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (3.3%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (2%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (3.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	12.6 %