

FES

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **31**
- SRM **41.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.6 kg (6.9%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (6.9%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	10.3 %