

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 % |