

FES

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **46**
- SRM **47.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.9 kg (71.6%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (9.9%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs
-----------------------------------	-----	--------	-------	------------