

## FES

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **34.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (37%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (37%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (3.7%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (7.4%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (3.7%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	25 ml	Fermentum Mobile