

# FES

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **39.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **210 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **253 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **208.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **278 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	46 kg (66.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	4 kg (5.8%)	68 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	4.5 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	7 kg (10.1%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	8 kg (11.5%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	360 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook pl	40 g	10 min	6.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis