

## FES BD

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **34.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 5 kg (87.7%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.35 kg (6.1%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.12 kg (2.1%) | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.23 kg (4%)   | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 40 g  | 50 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

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