

## Fes [bitwy piwne 2021]

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **44**
- SRM **50.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.3 kg (29.5%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Pilzneński                  | 1.3 kg (29.5%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 0.7 kg (15.9%) | 70 %       | 4    |
| Ziarno | Specjal B Malt              | 0.5 kg (11.4%) | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Carafa III                  | 0.3 kg (6.8%)  | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Carafa II                   | 0.2 kg (4.5%)  | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Carafa                      | 0.1 kg (2.3%)  | 70 %       | 664  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 80 ml | ---          |