

FES - chocolate + carafa special

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **43.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	carafa II special	0.1 kg (3.1%)	65 %	1100
Ziarno	fawcett - chocolate	0.15 kg (4.6%)	71 %	1200
Ziarno	bestmaltz pilzenski	2 kg (61.5%)	80 %	3
Ziarno	bestmaltz monachijski	1 kg (30.8%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's