

Fes combo

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **41**
- SRM **46.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (64.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (6.5%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.9%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.6%)	75 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.6%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.9%)	74 %	788
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.6%)	73 %	1000
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.35 kg (4.5%)	55 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis