

## FES debina

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **68**
- SRM **37.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (69.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.2 kg (11.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.8 kg (7.9%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	200 g	40 min	6 %
Na koniec zacierania				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis us 05	Ale	Suche	23 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki debowe medium	50 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Płatki debowe naturalne	50 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

### Notatki

- Dojdzie jeszcze sliwka ?  
4 maj 2020, 17:59