

## FES fermentacja trwa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **61**
- SRM **36.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (49.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (32.8%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	30 g	70 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	15 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	15 g	5 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---