

## FES II

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **37**
- SRM **41.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.6%)	70 %	800
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (42.2%)	80 %	5
Ziarno	coffe light castelmalting	0.25 kg (4.6%)	70 %	250
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (18.3%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (22%)	79 %	16
Ziarno	carabohemian	0.25 kg (4.6%)	75 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale