

## FES kawa

---

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **45**
- SRM **43.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (42.1%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (21.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (12.6%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (9.8%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.22 kg (3.1%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	47 g	60 min	11 %