

## Fes(t)

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **68**
- SRM **38.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.6%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	45 min	17 %
Gotowanie	Marynka	60 g	30 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	laktoza	100 g	Gotowanie	15 min