

## FES v1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **24.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (55.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.45 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.8%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.6%)	75 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (14%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.8%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (7%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale