

Fes v3

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **32.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	8 kg (70.2%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Swean BLACK	0.4 kg (3.5%)	55 %	1250
Ziarno	Żytni	1 kg (8.8%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (8.8%)	73 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Perle	60 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile