

FES vanilla

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **27**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (73.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski jasny	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.7%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.7%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Vanilla	2 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Kostka kasztanowca	50 g	Fermentacja cicha	---