

## FES WĘDZONY

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **35.6**
- 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 **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29%)	80 %	5
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (29%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (7.2%)	85 %	7
Ziarno	Roasted Barley	0.5 kg (7.2%)	55 %	591
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (4.3%)	74 %	788
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (4.3%)	20 %	493
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0 kg	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	izabela	50 g	60 min	4.1 %