

## FES wg Doroty Chrapek

---

- Gęstość **98.3 BLG**
- ABV **164.6 %**
- IBU **6**
- SRM **120.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (80.4%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.8%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (8.9%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %