

FES z amburana

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **36**
- SRM **32.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.5%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Amburana	7 g	Fermentacja cicha	12 dni