

## FES z HB mod

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **36**
- SRM **35.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.3%)	80 %	16
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.2%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (31.6%)	79 %	16

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile