

## FES z karobem

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **29.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1320 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **900 L**
- Całkowita objętość zacieru **1200 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	150 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	75 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane z łuską	30 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Żytni czekoladowy Weyermann	20 kg (6.7%)	55 %	750
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	15 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	10 kg (3.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	750 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	1000 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	500 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Strąki karobu	45000 g	Fermentacja cicha	7 dni