

FES z płatkami dębowymi i ew. wanilią

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **52**
- SRM **34.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	5.1 kg (78.5%)	78 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.26 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.15 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1.5%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (4.6%)	75 %	59
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.27 kg (4.2%)	73 %	887
Dodatek	Oats, Flaked	0.19 kg (2.9%)	80 %	2
Cukier	Dememera Sugar	0.13 kg (2%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	ekstrakt winiliowy	20 g	Fermentacja cicha	21 dni