

## FES

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.6 kg (50.7%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (27.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.34 kg (3.1%)	68 %	1202
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (2.7%)	75 %	43
Ziarno	pale chocolate	0.3 kg (2.7%)	75 %	600
Ziarno	prażona pszenica	0.5 kg (4.5%)	75 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	30 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min