

FESik

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **67**
- SRM **41.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.4 kg (51.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (12.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (6.4%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.32 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.48 kg (3.9%)	80 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.41 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II Special	0.41 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.41 kg (3.3%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (12.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	32 g	30 min	4.5 %