

FEZ

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **46**
- SRM **21.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (16.8%)	85 %	4
Ziarno	Caramel Sweet	0.25 kg (3.5%)	75 %	50
Ziarno	Żytni palony	0.15 kg (2.1%)	70 %	450
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.8%)	68 %	1202
Ziarno	kawowy	0.25 kg (3.5%)	70 %	---
Ziarno	czekoladowy pszenciczny	0.15 kg (2.1%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ostra papryczka	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	tonka	5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	kawa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	kokos	100 g	Fermentacja cicha	7 dni