

## Fez

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **35.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (6.3%)	77 %	97
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (6.3%)	75 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.3%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis