

FEZ

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **50**
- SRM **31.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.4 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadź używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (44.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.5%)	68 %	985
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (4.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	25 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile