

FM13 porter

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **23**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	MEP Carmel	0.7 kg (10.8%)	70 %	100
Ziarno	SWAEN Black Barley	0.1 kg (1.5%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (9.2%)	85 %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.2%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	120 g	30 min	4 %

Drożdże

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