

## Kveik FES

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **30.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (82.2%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.5%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Southern Promise	10 g	45 min	11 %
Gotowanie	Southern Promise	10 g	30 min	11 %