

N°1 Tropical FES

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **31**
- SRM **50.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (58.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5.3%)	75.5 %	480
Cukier	Muscavado	0.5 kg (5.3%)	98 %	100
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (5.3%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.3%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	50 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis