

Orange FES

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **34.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (51.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 2 kg (25.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.5 kg (6.5%) | 78 % | 51 |
| Ziarno | Viking Cookie | 0.5 kg (6.5%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.5 kg (6.5%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (3.2%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Płynne | 200 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczg | 20 g | Gotowanie | 5 min |