

# 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