

## Peated FES

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **36.3**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński             | 3 kg (47.6%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Peat Smoked Malt               | 1 kg (15.9%)  | 74 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 1 kg (15.9%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.5 kg (7.9%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Żytni                          | 0.3 kg (4.8%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Czekoladowy                    | 0.25 kg (4%)  | 60 %       | 788 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.25 kg (4%)  | 70 %       | 128 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Celeia | 50 g  | 60 min | 5.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa    | Ilość | Użyto do     | Czas |
|------|----------|-------|--------------|------|
| Inne | ksylitol | 60 g  | Butelkowanie | ---  |