

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	---