

## Polish FES

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **34**
- SRM **38.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.4%)	80 %	10
Ziarno	Kawowy 500EBC Castelmalt	0.5 kg (8.4%)	80 %	500
Ziarno	Czekoladowy 1200EBC Vikingmalt	0.25 kg (4.2%)	80 %	1200
Ziarno	Karmelowy 600	0.2 kg (3.4%)	80 %	600
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.8%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka Szyszka	40 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	13 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki jęczmienne	300 g	Gotowanie	60 min