

## porzeczkowy FES

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **37**
- SRM **36.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny BREWA	2.4 kg (83.9%)	90 %	15
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny BREWA	0.06 kg (2.1%)	90 %	6818
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale BREWA	0.4 kg (14%)	90 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mix porzeczek - pulpa	500 g	Gotowanie	10 min