

Smoked FES

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **30.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3.5 kg (53%)	82 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.1%)	1 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	40 g	30 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	30 g	1 min	5.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	6.25 g	Gotowanie	15 min