

Smoked FES

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **44**
- SRM **45.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (25%)	82 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.2 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Castle Cafe Light	0.4 kg (10%)	75.5 %	250
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (10%)	70 %	1034
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (5%)	78 %	120
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (20%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	10.5 %