

## #TO DO#FESTember

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **37.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Wiedeński	1 kg (16.7%)	80 %	6
Ziarno	Aromatic	0.7 kg (11.7%)	75 %	50
Ziarno	Chocolate Malt	0.5 kg (8.3%)	75 %	900
Ziarno	Carafa II Special	0.3 kg (5%)	65 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	25 g	15 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	Safale