

## Wędzony FES

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **66**
- SRM **29.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (69.1%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.45 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.45 kg (6.9%)	70 %	299
Ziarno	Carafa III	0.11 kg (1.7%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (7.7%)	82 %	10
Cukier	brązowy	0.25 kg (3.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Challenger	30 g	5 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale