

Wędzony FES v.1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **37.9**
- 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 **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (52.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (15.9%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.8%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (7.9%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	11.2 %

Drożdże

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