

Whisky FES

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **67**
- SRM **59.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (60.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.8 kg (9.6%)	74 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (6%)	77 %	97
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (6%)	70 %	837
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	50 g	35 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs