

X FES

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **38.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- 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	Viking Vienna Malt	5 kg (83.3%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann Palony Jęczmien	0.25 kg (4.2%)	55 %	1150
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.2%)	70 %	1050
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0.25 kg (4.2%)	70 %	1400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (4.2%)	81 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.5 %