

#9. Whisky extra stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **77**
- SRM **30.9**
- 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 **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód wedzony torfem (Viking)	2 kg (27.6%)	80 %	10
Ziarno	Malteurop Ale	2.5 kg (34.5%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.4%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	lunga	20 g	45 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	15 min	8.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	10 min	8.8 %
---------------------------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	240 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki debowe średnio palone macerowane w Jack Daniels	25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Płatki High Mocha	20 g	Fermentacja cicha	14 dni