

# Prunus Whisky Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **26.3**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 1 kg (17.5%)  | 85 %       | ---  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.3 kg (5.3%) | 68 %       | 450  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.2 kg (3.5%) | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.2 kg (3.5%) | 68 %       | 500  |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt  | 4 kg (70.2%)  | 82 %       | 10   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger             | 35 g  | 55 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 45 g  | 10 min | 15.5 %     |

## Drożdże

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

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | suska sechłońska | 500 g | Gotowanie | 15 min |