

Whisky Chocolate

- Gęstość **18.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (47.2%)	78 %	1500
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (5.6%)	60 %	1100
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (13.9%)	70 %	837
Cukier	Maple Syrup	0.2 kg (5.6%)	65.2 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	45 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	14 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	espresso	200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni