

Whisky Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **77**
- SRM **37.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking słód wędzony torfem	2 kg (26.8%)	81 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (32.2%)	82 %	4
Ziarno	Czekoladowy jasny	0.85 kg (11.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Viking Caramel Aromatic	1 kg (13.4%)	75 %	180
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus (zwietrzały)	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	38 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	37 g	10 min	5.1 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowski	1.5 g	Zacieranie	---