

Whisky stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **52**
- SRM **41.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.23 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	5 kg (77.9%)	81 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.35 kg (5.5%)	70 %	1024
Ziarno	cafe light - castle malting	0.25 kg (3.9%)	70 %	250
Ziarno	Fawcett - Brown	0.22 kg (3.4%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.1%)	74 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	9 %
Gotowanie	vital	20 g	60 min	13 %