

# Whisky Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **35**
- SRM **33.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony torfem	5 kg (75.8%)	81 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (7.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking - Rye Malt	0.5 kg (7.6%)	63 %	10
Ziarno	Castle Malting - Chocolate	0.3 kg (4.5%)	60 %	900
Ziarno	Weyermann - Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus PK	25 g	45 min	15.2 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Woda kran  
zacieranie 23,5L  
wystadzanie 6L kwas 1.5ml  
17 paź 2023, 14:46