

# WHISKY STOUT II

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **38.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Wędzony torfem     | 3 kg (37.5%)  | 74 %       | 6    |
| Ziarno | Pale Ale           | 2 kg (25%)    | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski typ II | 2 kg (25%)    | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Czekoladowy jasny  | 0.5 kg (6.3%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Barwiący           | 0.5 kg (6.3%) | 68 %       | 1500 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g  | 60 min | 9.4 %      |
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 20 min | 9.4 %      |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                 |      |            |        |
|-----------------|-----------------|------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | 70 min |
|-----------------|-----------------|------|------------|--------|