

Whisky Stout

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (44.9%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (9%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (18%)	85 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.6 kg (10.8%)	50 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (7.2%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.8%)	60 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	1333
Cukier	cukier biały	0.125 kg (2.2%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1111 ml	Safale