

## 116 Foreign Extra Stout Whisky6

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **25**
- SRM **31.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (15.5%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.36 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (3.1%)	72 %	180
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Whisky	2 kg (20.7%)	80 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	20 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Hallertau	12 g	20 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---