

#20 Whisky Extra Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **36.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Whisky Malt Castle Malting (30-45 ppm)	4.5 kg (53.6%)	79 %	10
Ziarno	Pale Ale Malt Castle Malting (2 Row)	1 kg (11.9%)	78 %	6
Ziarno	Castle Malting Monachijski	1 kg (11.9%)	80 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.4%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.8%)	70 %	740
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6%)	20 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe po Whisky	35 g	Fermentacja cicha	14 dni