

#23 Extreme Whiskey Foreign Extra Stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **45**
- SRM **43.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Whiskey Castlemalting	3 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (37.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Castlemalting Black 1350 EBC	0.5 kg (6.3%)	68 %	1350
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.5 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.3%)	75 %	2
Ziarno	Crystal 150 EBC, Castlemalting	0.5 kg (6.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- 20l wody do zacierania

Zacieranie:

50 minut 68 stopni

5 minut 68-72 stopni

dodanie słodów palonych

15 minut 72 stopni

15 minut 72-78 stopni

woda do wysładzania:

10 litrów
5 sty 2019, 20:39