

#23 Extreme Whiskey Foreign Extra Stout

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **49**
- SRM **36.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (40%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (6.7%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (6.7%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.3%)	75 %	150

Chmiele

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

Drożdże

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