

Fes whisky ba

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **59**
- SRM **41.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	7 kg (87.5%)	78 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.5%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.5%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (3.8%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Vital	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	25 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Płatki z beczki po whisky macerowane w whisky cardahu
2 sty 2020, 23:55