

# FES Whisky

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **62**
- SRM **36.5**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **105 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (26.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.3%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.7%)	73 %	1000
Ziarno	Castle Malting - Coffe 500 EBC	0.5 kg (6.7%)	77 %	500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	flyer	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	flyer	20 g	10 min	11 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Płatki whisky	50 g	Fermentacja cicha	19 dni