

Imperial Whisky Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **42**
- SRM **33.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (41.2%)	82 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (41.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.125 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.1%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	15 g	Fermentacja cicha	14 dni