

# Łyski Moja Żono - Whisky FES

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **56**
- SRM **46.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (32.6%)	80 %	4
Ziarno	Wędzony torfem Viking Malt	2.5 kg (27.2%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (4.3%)	70 %	1000
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (18.5%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.9%)	79 %	10
Dodatek	Laktoza	0.2 kg (2.2%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	90 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs