

## Ozjasz/Toudi DIOBEŁ (whisky stout)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **37.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Thomas Fawcett - Chocolate	0.4 kg (6.1%)	73 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (15.2%)	82 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w whisky	80 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	---	------	-------------------	--------