

PEATED WHISKY EXTRA STOUT

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **57**
- SRM **41.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (17.1%)	81 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (17.1%)	74 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (17.1%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (8.5%)	72 %	190
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.7%)	70 %	1400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	55 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe z beczki po bourbonie	20 g	Fermentacja cicha	10 dni