

Peated Whisky Stout

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **51**
- SRM **56.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Słód jęczmienny Château Whisky 30-45 ppm	2 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (12.5%)	80 %	4
Ziarno	CHÂTEAU cafe	0.5 kg (6.3%)	75 %	500
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.3%)	73 %	1001
Ziarno	żytni czekoladowy	0.5 kg (6.3%)	65 %	700
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (6.3%)	82 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny wędzony dębem Viking Malt	0.5 kg (6.3%)	81 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laska wanilii macerwane w rumie	5 g	Fermentacja cicha	7 dni