

Stout Whisky

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **31.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Whisky light	3 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (36.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (10.1%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik SKARE	Ale	Kultury	20 g	Własne kultury z lodówki

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------------	---------------	------	-------------------	-------