

Stout Whisky

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **37.9**
- Styl **Foreign Extra 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (39.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (29.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.9%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale