

Stout z płatkami whisky

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **27.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (71.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.12 kg (2.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.17 kg (3.1%) | 68 % | 1000 |
| Ziarno | Carafa III | 0.28 kg (5%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (9%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Kent Goldings | 20 g | 10 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |