

WARKA 08 - Whisky Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **13**
- SRM **41.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (47.6%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Smoked Malt | 2.5 kg (39.7%) | 80 % | 10 |
| Viking wędzony torfem | | | | |
| Ziarno | Roasted Barley | 0.4 kg (6.3%) | 55 % | 900 |
| Viking | | | | |
| Ziarno | Briess - Midnight Wheat Malt | 0.4 kg (6.3%) | 55 % | 1100 |
| Viking | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 20 min | 4 % |

Drożdze

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

Notatki

- Wszystkie ziarna od Vikinga.
Ziarna prażone na 10 min w 72C, przed wygrzewem.
6 lip 2018, 12:19