

# Whiskey Extra Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **68**
- SRM **36.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (48.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.2 kg (4.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód wędzony torfem	1 kg (24.1%)	70 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (9.6%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (6%)	68 %	600
Ziarno	Carafa II	0.125 kg (3%)	1 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (3%)	1 %	985
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.2%)	1 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	60 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	-------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min