

whisky dry stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **60**
- SRM **32.3**
- Styl **Dry 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 **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.2 kg (3.2%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Simpsons - Peated Malt | 3 kg (48.4%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (32.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (6.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.3 kg (4.8%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Vital | 30 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |