

Whisky Extra Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **41.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (46.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 2 kg (30.8%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Płatki Jęczmienne | 0.7 kg (10.8%) | --- % | --- |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (4.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (3.1%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 60 g | 30 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 15 g | 15 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 15 g | 10 min | 3.6 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.4 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|