

Whisky Extra Stout #2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **53**
- SRM **35.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (42.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (2.8%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Caramel Aromatic	0.5 kg (7%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis