

Whisky Extra Stout #2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **49**
- SRM **35.5**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (39.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (32.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (2.6%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Caramel Aromatic	0.5 kg (6.6%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe leżakowane w whisky torfowej	50 g	Fermentacja cicha	14 dni