

# 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**
- Wyladuj 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
-------------	-----	-------	--------	--------