

# Whisky Extra Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **30.9**
- 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 **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (43.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.6%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa	0.15 kg (2.2%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile