

Whisky Extra Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **35.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	3 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Wedzony torfem whisky Viking Malt	2 kg (24.7%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (18.5%)	77 %	16
Ziarno	Barwiący Obłuszczoney Viking Malt	0.5 kg (6.2%)	60 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy 400 Viking Malt	0.25 kg (3.1%)	70 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	25 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	6.8 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Przyprawa	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Słód Ciemny Czekoladowy dodany na ostatnie 15min temperatury 72C
- Gotowanie: 90 min
- 6 lis 2019, 08:15