

Whisky Extra Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **34.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Mep@Ale | 1.2 kg (40.8%) | 80 % | 6.5 |
| Ziarno | Castlemalting Whisky | 1 kg (34%) | 81 % | 3.5 |
| Ziarno | Płatki owsiane Crisp | 0.2 kg (6.8%) | 61.2 % | 7.4 |
| Ziarno | Viking Caramel Sweet | 0.19 kg (6.5%) | 75 % | 62 |
| Ziarno | Simpsons - Chocolate Malt | 0.11 kg (3.7%) | 73 % | 1200 |
| Ziarno | Weyermann Jęczmień palony | 0.1 kg (3.4%) | 65 % | 1150 |
| Ziarno | Pszeniczny Bestmalz | 0.1 kg (3.4%) | 85 % | 4.5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny czekoladowy | 0.04 kg (1.4%) | 65 % | 1050 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga Polish Hops | 11.5 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Northern Brewer | 27 g | 10 min | 11.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 2 g | Zacieranie | 80 min |