# Whisky Extra Stout v3 #34

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **---**
- IBU **82**
- SRM **55.4**
- 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 brzeczki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Chateau - Whisky 30-45ppm | 5 kg *(68.5%)* | 78 % | 3.5 |
| Ziarno | Bruntal - pilzneński | 0.2 kg *(2.7%)* | 81 % | 3.5 |
| Ziarno | Viking - Żytni | 0.7 kg *(9.6%)* | 81 % | 8 |
| Ziarno | Bestmalz - Caramelpils | 0.2 kg *(2.7%)* | 75 % | 5 |
| Ziarno | Chateau - Crystal | 0.2 kg *(2.7%)* | 78 % | 150 |
| Ziarno | Chateau - Special B Malt | 0.4 kg *(5.5%)* | 77 % | 300 |
| Ziarno | Viking - czekoladowy | 0.3 kg *(4.1%)* | 68 % | 1000 |
| Ziarno | Bestmalz - black (jeczmien) | 0.3 kg *(4.1%)* | 65 % | 1100 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Iunga | 40 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Iunga | 60 g | 20 min | 11 % |

## Drożdże

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|---|---|---|---|---|
| Klarowanie | irish moss | 4 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | płatki whisky | 50 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| Czynnik do wody | węglan wapnia | 12 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwas mlekowy 80% | 3.22 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Gips | 2 g | Zacieranie | --- |
| Inne | fosforan diamonu | 4 g | Gotowanie | 40 min |

## Notatki

- na cicha podzielić na 2 warki po 10 L:
  1) z płatkami Whisky 50 gr na 3-4 tyg
  2) bez płatków na 1 tydz
  *8 gru 2016, 20:55*

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