

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 brzezki **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**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

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 (jeczmiem)	0.3 kg (4.1%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	60 g	20 min	11 %

Drożdże

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	kwask 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:
 - z płatkami Whisky 50 gr na 3-4 tyg
 - bez płatków na 1 tydz
- 8 gru 2016, 20:55