

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