

# Whisky Extra Stout z Suską Sechlońską

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **85**
- SRM **46.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (50.5%)	79 %	6
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	1.5 kg (33%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.5%)	68 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.5%)	1 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (5.5%)	1 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	30 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

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

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Suska sechlońska	120 g	Fermentacja cicha	21 dni