

# Whisky Extra Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Whisky Malt	1.5 kg (25%)	81 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Carafa Special I	0.5 kg (8.3%)	70 %	1000
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (8.3%)	60 %	690
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (8.3%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %
Na zimno	lunga	60 g	7 dni	11 %

Na zimno	Fuggles	30 g	7 dni	4.5 %
----------	---------	------	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale