

Whisky fes

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **44.5**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %