

# Whisky Oak Stout S4

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **49.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód wędzony torfem	0.5 kg (16.7%)	74 %	7
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (6.7%)	60 %	1066
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (10%)	55 %	1333

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe francuskie	10 g	Fermentacja cicha	14 dni