

# Whisky Oak Stout

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

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

## Zacieranie

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

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość  | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------|--------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale            | 4 kg   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Słód wędzony torfem | 1 kg   | 74 %       | 7    |
| Ziarno | Czekoladowy         | 0.4 kg | 60 %       | 1066 |
| Ziarno | Jęczmień palony     | 0.4 kg | 55 %       | 1333 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 0 min  | 11 %       |

## Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa                      | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------|----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Płatki dębowe amerykańskie | 20 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |