

Whisky Peated Foreignx Estra Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **25.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (34.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2.5 kg (21.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 3 kg (26.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED | 1 kg (8.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Chocolate Malt (US) | 0.5 kg (4.3%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (4.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Gęstwa US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Safale |