

# Whisky Peated Foreignx Estra Stout

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **28**
- SRM **37**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (36.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12%)	80 %	16
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	1 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (12%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6%)	85 %	8
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (6%)	73 %	887
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Kawowy - Castlematling	0.6 kg (7.2%)	74 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.4 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Przy tej ilości słodu na koniec warzenia wyszło 25litrów 21Blg, dolałem wody aby zbić do 19Blg. Jedna saszetka wcześniej uwodnionych S-04 z tyżeczką cukru wystarczyła. Dobrze napowietrzona brzezka ruszyła ostro z kopyta po około 4-5h. uwaga, drożdże wychodzą z kubka!  
16 paź 2017, 14:40