

# Whisky Peated Priest III

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **32**
- SRM **35.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale ale                    | 1 kg (24%)      | 80 %       | 8.5  |
| Ziarno | Słód torfowy                | 1 kg (24%)      | 82 %       | 10   |
| Ziarno | Pilzneński                  | 0.5 kg (12%)    | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 0.5 kg (12%)    | 85 %       | 4    |
| Ziarno | płatki jęczmienne           | 0.5 kg (12%)    | --- %      | 4    |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate    | 0.2 kg (4.8%)   | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.075 kg (1.8%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Carahell                    | 0.1 kg (2.4%)   | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona   | 0.1 kg (2.4%)   | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.2 kg (4.8%)   | 55 %       | 1100 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger        | 15 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Perle             | 10 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 25 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar      |

## Notatki

- Burzliwa 8-10 dni 18-22 stC  
Cicha 14-16 dni 16-18 stC  
Resztę uwag dopiszę po wykonaniu.  
*13 paź 2019, 21:13*