

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**
- Wyladuj 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