

Whisky stout 01

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **77**
- SRM **46.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (45.1%)	85 %	7
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.4%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (28.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (7%)	68 %	1450
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (7%)	75 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	epic	30 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	9 g	50 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale