

## whisky stout

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **35.6**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Whisky	5 kg (72.5%)	--- %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3.6%)	--- %	1300
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (14.5%)	--- %	6
Ziarno	jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	--- %	1000
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.8%)	--- %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---