

# Whisky stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **40.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (35.3%)	79 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (4.7%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.4%)	68 %	1202
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.15 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (4.7%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio opiekane macerowane w whisky	25 g	Fermentacja cicha	14 dni

### Notatki

- Dać trochę więcej chmielu na goryczkę, trochę więcej chmielu na goryczkę  
*5 lis 2017, 22:43*