

# Whisky Stout

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **28.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (52.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (15%)	79 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (7.5%)	79 %	---
Ziarno	Whisky Nature	1 kg (7.5%)	85 %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.8%)	85 %	4
Ziarno	caramunichIII	0.5 kg (3.8%)	--- %	150
Ziarno	kawowy	0.5 kg (3.8%)	--- %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.3%)	55 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs