

Whisky stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **35.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (48.4%)	79 %	16
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (24.2%)	80 %	5
Ziarno	żyto prażone	0.4 kg (6.5%)	60 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (1.6%)	68 %	788
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.2%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	38 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa o czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	400 ml	FM