

# Whisky Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **39.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.6%)	71 %	600
Ziarno	castle malting coffee	0.3 kg (4.5%)	75 %	500
Ziarno	castle malting black	0.15 kg (2.3%)	73 %	1350
Ziarno	castle malting roasted barley	0.15 kg (2.3%)	65 %	1150
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.6%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	25 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	pilgrim	25 g	15 min	10.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	5 dni