

Whisky Stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **45**
- SRM **39.9**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.8 kg (36.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Carahell	0.5 kg (10.2%)	77 %	26
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.2%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (6.1%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (6.1%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Notatki

- Safale BE-134
1 maj 2018, 12:16