

Whisky Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **35**
- Styl **Dry 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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt Viking	5 kg (75.4%)	74 %	6
Ziarno	Carafa	0.3 kg (4.5%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	0.25 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.4 kg (6%)	82 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.13 kg (2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	0 min	10 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Notatki

- Słód wędzony torfem ze Strzegomia (Viking Peated) daje bardzo słabe efekty. Zdecydowanie lepiej wybrać torfiaka z innej słodowni.
2 lut 2020, 18:45