

Whisky Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **51**
- SRM **42.6**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.2%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (15.2%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.8 kg (12.1%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.6%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.5%)	70 %	1300
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	9.5 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale