

Whisky Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **39**
- SRM **42.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Wędzony torfem | 3 kg (48%) | 81 % | 7 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (32%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Red Crystal | 0.25 kg (4%) | 70 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Jęczmień palony | 0.25 kg (4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (4%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Castle Malting - Chocolate | 0.2 kg (3.2%) | 60 % | 900 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.15 kg (2.4%) | 70 % | 1100 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.15 kg (2.4%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum MX | 30 g | 45 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Magnum MX | 10 g | 30 min | 10.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Płynne | 50 ml | Omega |