

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