

Whisky Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **30.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	2 kg (39.6%)	79 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (9.9%)	78 %	18
Ziarno	Peat Smoked Malt	2 kg (39.6%)	74 %	6
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.35 kg (6.9%)	55 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (4%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	200 ml	---