

## Whisky Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **37.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (58.5%)	83 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.72 kg (21.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (4.4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (4.4%)	20 %	1000
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.2 kg (5.8%)	55 %	1250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile