

Whisky Stout

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **31**
- SRM **31**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wędzony torfem | 3 kg (28.8%) | 81 % | 7 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (9.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carawheat (GR) | 0.4 kg (3.8%) | 68 % | 79 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (9.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (9.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (19.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (7.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Extra Dark | 0.8 kg (7.7%) | 74 % | 315 |
| Ziarno | Barwiący | 0.4 kg (3.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus PK | 33.33 g | 45 min | 15.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Kostki dębowe macerowane w whisky | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |