

Whisky Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (36.8%)	79 %	6
Ziarno	Słód wędzony torfem Whisky Brewferm	2 kg (29.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (7.4%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.4%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	60 %	6
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.9%)	60 %	7
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (7.4%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	20 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe francuskie, mocno opiekane	50 g	Fermentacja cicha	7 dni