

Whisky Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **29.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Château WHISKY 35ppm Castle Malting	5 kg (77.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód czekoladowy pszeniczny Weyermann	0.25 kg (3.9%)	85 %	1050
Ziarno	Słód Carafa III Special Malt Weyermann	0.2 kg (3.1%)	85 %	1400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.5%)	80 %	5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis