

Whisky Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **40**
- SRM **35**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 76C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (21.5%)	85 %	4
Ziarno	Souflet - monachijski	1 kg (21.5%)	80 %	25
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.6 kg (34.4%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Castle Malting - palone ziarno jęczmienia	0.15 kg (3.2%)	55 %	1100
Ziarno	Fawcett - chocolate	0.1 kg (2.2%)	72 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.2%)	70 %	837
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega