

Whisky Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **46**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	4 kg (70.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (17.5%)	80 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.5%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III Special	0.2 kg (3.5%)	74 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	60 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Gęstwa	50 ml	Mangrove Jack's