

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 |