

Whisky Stout II

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **43**
- SRM **44.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky	3 kg (39.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (35.8%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal T50	0.5 kg (6.6%)	74 %	126
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (5.3%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	1110
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (2.6%)	73 %	1067

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Starter