

# Whisky Stout v.1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **39.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Whisky - Castle Malting	2.5 kg (38.8%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale - Soufflet	2 kg (31%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski II - Viking Malt	0.5 kg (7.8%)	78 %	22
Ziarno	Jęczmień palony - Viking Malt	0.25 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate - Fawcett	0.2 kg (3.1%)	70 %	1150
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Chocolat Wheat - Castle Malting	0.5 kg (7.8%)	74 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10.5 %