

# Whisky stout z resztek

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **34.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	5 kg (64.5%)	65 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.9%)	65 %	16
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.3%)	65 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.5%)	71 %	600
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (6.5%)	65 %	60
Ziarno	Carahell	0.4 kg (5.2%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel	50 g	60 min	4.9 %
Whirlpool	Ahtanum	50 g	0 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Gotowanie	75 min