

Whisky Stout (z tego co zostało)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **48**
- SRM **34.4**

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 **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.55 kg (10.7%)	75 %	30
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (19.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.8%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.8%)	70 %	1034
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	18 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis