

Whyski stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **36**
- SRM **34.8**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (29.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.21 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	fawcett amber	0.25 kg (3.7%)	78.3 %	148
Ziarno	chocolate bestmalz	0.4 kg (5.9%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	Safale