

# Whisky Peated Foreignx Estra Stout

- Gravity **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **28**
- SRM **37**
- Style **Foreign Extra Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24.9 liter(s)**
- Total mash volume **33.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (36.1%)	81 %	4
Grain	Monachijski	1 kg (12%)	80 %	16
Grain	Castle Malting Whisky Nature	1 kg (12%)	85 %	4
Grain	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (12%)	80 %	4
Grain	Żytni	0.5 kg (6%)	85 %	8
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (6%)	73 %	887
Grain	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6%)	85 %	3
Grain	Kawowy - Castlematling	0.6 kg (7.2%)	74 %	500
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	60 min	8.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

## Notes

- Przy tej ilości słodu na koniec warzenia wyszło 25litrów 21Blg, dolałem wody aby zbić do 19Blg. Jedna saszetka wcześniej uwodnionych S-04 z tyżeczką cukru wystarczyła. Dobrze napowietrzona brzeczka ruszyła ostro z kopyta po około 4-5h. uwaga, drożdże wychodzą z kubka!  
Oct 16, 2017, 2:40 PM