

# Alaskan Whisky Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **36**
- SRM **34.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 6 kg (58.3%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Casle Malting Whisky 30-45ppm | 3 kg (29.1%)  | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny    | 1 kg (9.7%)   | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Barwiący             | 0.3 kg (2.9%) | 68 %       | 1300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g  | 60 min | 11 %       |

## Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|-------|-----|-------|---------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 32.68 g | fermentis    |