

## WHISKY 2

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **50**
- SRM **7.1**
- Styl **Old Ale**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 5 kg (69.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (13.9%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Żytni                       | 1 kg (13.9%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Cara Ruby Castle            | 0.2 kg (2.8%) | 72 %       | 50  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 50 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 30 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 10 min | 3.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |