

## Whisky peated nr4

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **19.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-15 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Peated Malt | 5 kg (66.7%)  | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 2 kg (26.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I   | 0.5 kg (6.7%) | 70 %       | 690 |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |