

zacier_whisky

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU ---
- SRM **7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyladzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (16.7%)	80 %	2
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (83.3%)	80 %	8