

#67 Whisky Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (46.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Peat Smoked Malt | 2 kg (46.5%) | 74 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.3 kg (7%) | 75 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 10 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Oktawia | 50 g | 0 min | 7.1 % |
| Na zimno | Oktawia | 100 g | 4 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|-------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |