

# 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
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadź 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 %

## Drożdże

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