

# Whiskey

---

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **85 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **85C**
- Wyladzaj używając **-9 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Corn, Flaked	3 kg (66.7%)	80 %	2
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.5 kg (33.3%)	78 %	6

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Whiskey	Ale	Suche	50 g	cobra