

Whiskey #2

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

Kroki

- Temp **90 C**, Czas **1 min**
- Temp **80 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **80C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **90C**
- Wyladżaj używając **-40 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	20 kg (100%)	75 %	2