

# WHISKEY

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **85.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Corn, Flaked	13 kg (68.4%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (15.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Rye Malt	2 kg (10.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (5.3%)	80.5 %	2

## Notatki

- Na 5 litrów 60% whisky potrzeba ok 35-40 kg siodu.  
9 wrz 2022, 21:19