

## whisku

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **37**
- SRM **53.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED         | 4 kg (52.6%)  | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (26.3%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Carafa III                  | 0.3 kg (3.9%) | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący           | 0.3 kg (3.9%) | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (6.6%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (6.6%) | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g  | 70 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |