

# Whisky

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU ---
- SRM **36.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## 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 **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (51.6%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2.5 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.2%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.2%)	85 %	3