

whisky

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **Specialty Beer**

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 **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3.5 kg (43.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.5 kg (31.3%)	85 %	5
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (25%)	80 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gromy	Ale	Suche	115 g	niewiem