

# Whisky

---

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU ---
- SRM **6.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- 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	Pilzneński	3 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (7.1%)	82 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (7.1%)	82 %	18
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (7.1%)	75 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (14.3%)	75 %	40
Cukier	Cukier	6 kg (42.9%)	100 %	---