

# Whisky

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **22**
- SRM **2.8**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **79C**
- Wyladuj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 3 kg (60%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński            | 5 kg (40%) | 90 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 50 g  | 5 min  | 7.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| WLP800 - Pilsner Lager Yeast | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Śliwka wędzona | 500 g | Fermentacja cicha | 10 dni |