

Whisky

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU ---
- SRM **8.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	5 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	1 kg (10%)	77 %	26
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (15%)	80 %	16

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafSpirit M-1	Pszeniczne	Suche	10 g	---