

# whisky

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **37**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (72%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.4 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.2%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.14 kg (2.2%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa II	0.16 kg (2.6%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis