

# Whisky

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 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	Viking Pilsner malt	4 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień niestodowany	4 kg (40%)	75 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	2 kg (20%)	78.3 %	2