

whisky ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **26**
- SRM **15.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1.6 kg (71.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (2.2%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %