

## Whisky2

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **-14.9 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.26 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|---------|--------------|
| Cooبرا Whisky | Ale | Suche | 24.55 g | ---          |