

## Whisky'as Ale II

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **13**
- SRM **17.1**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (8.3%)	70 %	128
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (13.9%)	75 %	30
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature (lekki)	0.3 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (11.1%)	35 %	406
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (8.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Carafe ekstrahować w przegotowanej wodzie o temp. 30 stopni przez około 4 godziny w temp. pokojowe w stosunku 1:5(10) i dodać do zacieru sam ekstrakt przed przerwą 78 stopni lub bezpośrednio do brzezki  
*6 cze 2017, 23:52*