

# Torfowa żytnia

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **85**
- SRM **31**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.63 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ                            | Nazwa                                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------------------------------|------------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno                         | CastleMalting - Whisky Peated Malt (30-45 ppm) | 6 kg (75%)     | 81 %       | 5   |
| Ziarno                         | Fawcett- Rye Carmel Malt                       | 1.5 kg (18.8%) | 80 %       | 200 |
| Ziarno                         | Fawcett - Roasted Rye                          | 0.5 kg (6.3%)  | 80 %       | 850 |
| 15 minut pod koniec zacierania |                                                |                |            |     |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 80 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 5 min  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|      |                         |      |                   |        |
|------|-------------------------|------|-------------------|--------|
| Inne | Płatki Whisky<br>Dębowe | 50 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
|------|-------------------------|------|-------------------|--------|