

## Torfowe Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **10.1**
- Styl **Scottish Export 80/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ                                                                | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno                                                             | Viking Pale Ale malt | 5 kg (67.8%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno                                                             | Viking Pale Ale malt | 1 kg (13.6%)    | 80 %       | 100 |
| Pieczony w piekarniku w 200 stopni do ok 100 EBC (miejmy nadzieję) |                      |                 |            |     |
| Ziarno                                                             | Viking torfowy       | 0.77 kg (10.4%) | 81 %       | 10  |
| Ziarno                                                             | Słód owsiany Fawcett | 0.1 kg (1.4%)   | 61 %       | 5   |
| Ziarno                                                             | Płatki owsiane       | 0.5 kg (6.8%)   | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka               | 25 g  | 90 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski)     | 25 g  | 15 min | 4 %        |
| Whirlpool                 | Saaz (Czech Republic) | 31 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |