

## #27 Torf pod Whisky

---

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU ---
- SRM **10.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **-11.5 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt wędzony torfem	11.5 kg (87.1%)	78 %	10
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (12.9%)	80 %	---