

## Maltański Torf

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **33**
- SRM **10.9**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **83.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **46.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony torfem	5 kg (29.4%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (35.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (2.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (29.4%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ht blananc	60 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Tradition	60 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	500 g	Fermentis