

## moj torf

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **75**
- SRM **69.2**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Barley, Torrefied	4 kg (75.5%)	79 %	10
Ziarno	Carafa typ 1	0.45 kg (8.5%)	70 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.45 kg (8.5%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	11.5 g	---