

## Sezon na torf

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM ---
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	jęczmienny wędzony dymem z torfu	2.7 kg (70.7%)	--- %	---
Ziarno	słód przenieczny	0.5 kg (13.1%)	--- %	---
Cukier	cukier	0.5 kg (13.1%)	--- %	---
Ziarno	caraaroma	0.12 kg (3.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	65 min	11 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	10 min	8 %
Gotowanie	dziki chmiel	200 g	40 min	2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	gruszka	100 g	Gotowanie	20 min