

## Torf III

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **76**
- SRM **37.8**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wędzony Torfem	2.7 kg (31.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (29.2%)	85 %	7
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (11.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Ciemny	1 kg (11.7%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.3%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.3%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.2%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.8 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	5 dni