

Torfiak

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 5 kg (100%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 60 min | 6.1 % |

Notatki

- 6 brix po 2 tygodniach.
26 kwi 2021, 08:11