

## torfik mppd24

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **36.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (36.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wędzony torfem	3 kg (43.5%)	81 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.6%)	67 %	900
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis