

## Torfik

---

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **38.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Casle Malting Whisky 30     | 1 kg (15.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 3 kg (46.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.5 kg (7.7%) | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | coffe chateau               | 1 kg (15.4%)  | 74 %       | 296 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 1 kg (15.4%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |