

## 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