

# Torfowa żytnia

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **85**
- SRM **31**
- Styl **Other Smoked Beer**

## 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 **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.63 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadź używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Whisky Peated Malt (30-45 ppm)	6 kg (75%)	81 %	5
Ziarno	Fawcett- Rye Carmel Malt	1.5 kg (18.8%)	80 %	200
Ziarno	Fawcett - Roasted Rye	0.5 kg (6.3%)	80 %	850

15 minut pod koniec zacierania

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	80 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Płatki Whisky Dębowe	50 g	Fermentacja cicha	10 dni
------	-------------------------	------	-------------------	--------