

## Torfowa żytnia

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett - Peated Malt    | 6 kg (75%)     | 81 %       | 5    |
| Ziarno | Briess - Rye Carmel Malt | 1.5 kg (18.8%) | 80 %       | 50   |
| Ziarno | Fawcett - Rye black      | 0.5 kg (6.3%)  | 80 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 100 g | 30 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 |