

# Torfowa żytnia

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- 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