

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 |