

Torfowe Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **10.1**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.6%)	80 %	100
Pieczony w piekarniku w 200 stopni do ok 100 EBC (miejmy nadzieję)				
Ziarno	Viking torfowy	0.77 kg (10.4%)	81 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (1.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	90 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	31 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis