

Torfowe przedszkole

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **35**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Peat Smoked Malt	2 kg (29.9%)	74 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (6%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.9%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3%)	85 %	4
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.7%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale