

## Torfowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **36.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **47.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	1 kg (16.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód wędzony torfem Strzegom	2 kg (32.6%)	75 %	5
Ziarno	Słód żytni	2 kg (32.6%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Carafa Special (R) typ I Weyermann	0.5 kg (8.2%)	60 %	900
Dodatek	Łuska ryżowa	0.13 kg (2.1%)	--- %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	5 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------