

Torfowisko

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **16**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking malt honing/crystal10l	0.25 kg (6.3%)	78.5 %	20
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (87.5%)	85 %	7
Ziarno	Słód wędzony - torf	0.25 kg (6.3%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	10 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	5 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 04	Ale	Suche	6 g	---