

## torfowy lager

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **18**
- SRM **5**
- Styl **Scottish Light 60/-**

### 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Peat Smoked Malt	2 kg (37%)	74 %	6
Ziarno	Carared	0.3 kg (5.6%)	75 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 2308	Lager	Płynne	50 ml	wyeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki whisky	35 g	Fermentacja cicha	7 dni