

# Torfowy whisky porter

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **82**
- SRM **36.5**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Château Whisky	3 kg (39.7%)	--- %	3
Ziarno	Jęczmienny wędzony torfem	1 kg (13.2%)	--- %	10
Ziarno	Château Special B	1 kg (13.2%)	--- %	400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszoniczny czekoladowy	0.35 kg (4.6%)	--- %	900
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (2.6%)	75 %	65

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis SafAle™ K-97	Ale	Gęstwa	10 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe CREAM - średnio palone	100 g	Fermentacja cicha	---