

# Torreira

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **58**
- SRM **4.1**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (16.7%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	35 g	0 min	8.4 %
Whirlpool	lunga	50 g	30 min	8.4 %
Na zimno	lunga	50 g	2 dni	8.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Espe	Ale	Gęstwa	50 ml	Kveik