

## Tragarz na torfowisku II / Obwody Banshee

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **31.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3.5 kg (63.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (27.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (4.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	25 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	25 g	Fermentacja cicha	7 dni