

## Żytem i torfem

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **24.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

### 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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Peated Malt	2.5 kg (43.1%)	81 %	5
Ziarno	Fawcett - Golden Promise	2 kg (34.5%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (17.2%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Black	0.3 kg (5.2%)	80 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %