

# Torfifee

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **59**
- SRM **39.6**
- Style **Foreign Extra Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (33.3%)	82 %	4
Grain	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (26.7%)	85 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Grain	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.7%)	80 %	4
Grain	Żytni	0.5 kg (6.7%)	85 %	8
Grain	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (6.7%)	74 %	1000
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	60 g	60 min	11 %
Boil	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Boil	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- gęstwa fm13 po dry stout 12blg, drugie pokolenie drożdżaków

warka podzielona na 2 części (po 11 litrów):

I - clear,

II - 50g płatków dębowych amerykańskich średnio opiekanych. Na 30 min przed dodaniem trzymano w destylacie (Lauders).

Dec 20, 2019, 2:40 PM