

american farmhouse

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **7.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (80.6%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (16.1%)	70 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.2%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cltra	11 g	25 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	26 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	Cltra	10 g	15 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American Farmhouse	Ale	Gęstwa	100 ml	omega

Notatki

- Planowana fermentacja 7 tygodni w 21-22 stopniach realnie pewnie około 25-26 w piwie.
24 lip 2018, 22:06