

## Farma Pana Andersa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 7 kg (100%) | 82 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM53 Kveik | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------|----------------|-------|------------|--------|
| Przyprawa | Jagody jałowca | 35 g  | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Jagody jałowca | 25 g  | Gotowanie  | 15 min |