

## Farmhouse #1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **27.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | BEST Pale Ale (BESTMALZ) | 1.5 kg (55.6%) | 82.8 %     | 15   |
| Ziarno | Viking Smoked Wheat Malt | 1 kg (37%)     | 82 %       | 25   |
| Ziarno | Carafa I                 | 0.1 kg (3.7%)  | 70 %       | 1770 |
| Ziarno | Special B Malt           | 0.1 kg (3.7%)  | 65.2 %     | 945  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat                   | 15 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings (EKG) | 15 g  | 20 min | 5 %        |
| Gotowanie | Fuggle                   | 15 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------|-----|--------|-------|------------------|
| fm601 | Ale | Płynne | 30 ml | fermentum mobile |