

Farmhouse ALE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **7.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2 kg (62.5%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (6.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrowe jack m-29	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack