

Farmhouse Ale #4

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **20.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.575 kg (11.5%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.11 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Barley, Flaked	0.7 kg (14%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand