

Farmhouse Sour Ale II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **3**
- SRM **11.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	82 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (8.3%)	78 %	100
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (8.3%)	--- %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	5 g	30 min	8 %
Gotowanie	Motueka	15 g	0 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmhouse Sour Ale	Ale	Płynne	35 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszone skórki cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Suszone skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min