

Farmhouse

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **5.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (76.5%)	80 %	7
Ziarno	Wheat, Flaked	0.05 kg (0.9%)	77 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (7.3%)	70 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.34 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.6%)	75 %	50
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	2 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Frencz saison mj	Ale	Suche	11 g	Mj