

Norge Farmhouse Ale

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **16.6**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **140 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **60 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	5 kg (66.7%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (26.7%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (5.3%)	74 %	79
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.3%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	hallertauer mittelfruh	30 g	70 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jagody jałowca	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda do zacierania przegotowana z jałowcem, do temp 72 stopni - około 30l. Z czego 10 do wystadzania.

Gałązki jałowca na spód filtratora.

Kveiki zadane w 38 stopniach.

29 mar 2017, 20:40