

Supplication clone Farmhouse tour

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **9**
- SRM **15.2**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Extra Pale Ale - Simpsons	4 kg (69.8%)	81 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.5 kg (8.7%)	82.5 %	49
Ziarno	Special X	0.28 kg (4.9%)	75 %	350
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.9%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11.11 g	18-22
brett	Ale	Gęstwa	111.11 ml	20-22

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	wiśnie	4000 g	Fermentacja cicha	60 dni
-----------------	--------	--------	-------------------	--------