

W018 - Norwegian farmhouse ale ***

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **25**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.4 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.44 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.92 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.44 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	6.2 kg	80 %	9
Ziarno	CHÂTEAU VIENNA	0.5 kg	80 %	13
Ziarno	Wheat Malt, Ger	0.5 kg	84 %	9
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.28 kg	73.58 %	934

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Spalter Select	20 g	5 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Gęstwa	ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Juniper branch	230 g	Gotowanie	0 min