

## #0 NORWEGIAN FARMHOUSE ALE

---

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Style **Specialty Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **18.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name  | Amount        | Yield | EBC |
|-------|---|---------------|-------|-----|
| Grain | Słód pilznerski zero Viking Malt (Strzegom) | 5 kg (96.2%)  | --- % | 4   |
| Grain | Słód zakwaszający Weyermann®                | 0.2 kg (3.8%) | --- % | 5   |

### Hops

| Use for | Name  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil    | lunga | 15 g   | 60 min | 12.5 %     |
| Boil    | lunga | 15 g   | 10 min | 12.5 %     |

### Yeasts

| Name            | Type | Form   | Amount | Laboratory       |
|-----------------|------|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale  | Liquid | 30 ml  | Fermentum Mobile |

### Notes

- do zacierania i wysładzania napar z gałęzi jałowca bez owoców; gałązki jałowca gotować ok. 20 minut a następnie napar zostawić pod przykryciem razem z gałązkami przez kolejne 40 minut; do przygotowania ok. 30 L naparu użyć 2 małych gałązek jałowca (w gotowym piwie jałowiec nie powinien być zbyt intensywny w aromacie i smaku); gałązek jałowca użyć także do filtracji zacieru, przed położeniem zacieru z kadzi zaciernej dno filtratora przykryć gałązkami wcześniej namoczonymi przez kilka minut w gorącej wodzie;

schłodzenie brzezki do temp. 22°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 22-40°C;  
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;  
refermentacja - 10-14 dni  
*Apr 25, 2020, 2:16 PM*