

#0 NORWEGIAN FARMHOUSE ALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	5 kg (96.2%)	--- %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.2 kg (3.8%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	10 min	12.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- do zacierania i wyszadzania 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
25 kwi 2020, 14:16