

#1. Maltøl Farm house ALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	10 ml	FM

Notatki

- Cała woda do piwa to wywar z jałowca. Ok 17 litrów luźnego jałowca parzonego w 75* przez dwie godziny.
1 sie 2020, 17:18