

# American Farmhouse Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (24.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (19.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	13.7 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wallonian Farmhouse	Ale	Gęstwa	800 ml	The yeast Bayhe yeast Bay