

American Farmhouse Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Honey Malt	2 kg (21.1%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
farmhouse ale	Ale	Płynne	1000 ml	wyeast