

# American Farmhouse Ale

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (33.3%)	60 %	3
Ziarno	carabody	0.5 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	płatki żytnie	0.5 kg (8.3%)	60 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	zula	30 g	5 min	9.7 %
Whirlpool	Książęcy	60 g	15 min	7 %