

Blashyrkh... Lemon Farmhouse Ale

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **40**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **32 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **33.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **32C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (44.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (22.2%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Calista	10 g	15 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	Calista	10 g	0 min	3.9 %
Whirlpool	Cascade PL	10 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Calista	30 g	5 dni	3.9 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	5 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	800 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	30 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- <http://www.fontspace.com/font-monger/burn-the-witch>
17 wrz 2018, 23:20