

farm house ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	7 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Munich Malt	1 kg (9.1%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Vienna Malt	1 kg (9.1%)	77.5 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	30 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	15 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis