

Farmer's Wife

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2625 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3162.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1800.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **2400.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	475.52 kg (79.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	55.36 kg (9.2%)	85 %	16
Ziarno	Pszeniczny	55.36 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	13.78 kg (2.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	2500 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	1500 g	30 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	1500 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	2000 g	5 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	2000 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	1500 g	0 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	1500 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Ale	Suche	1500 g	---