

Farmhouse #1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **27.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	1.5 kg (55.6%)	82.8 %	15
Ziarno	Viking Smoked Wheat Malt	1 kg (37%)	82 %	25
Ziarno	Carafa I	0.1 kg (3.7%)	70 %	1770
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (3.7%)	65.2 %	945

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	15 g	20 min	5 %
Gotowanie	Fuggle	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm601	Ale	Płynne	30 ml	fermentum mobile