

## Farmhouse ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **8.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (56.3%)	80 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (7%)	80 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (21.1%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.4%)	58.7 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	70 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	55 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	60 g	5 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	110 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	-------	-----------------