

Farmhouse Ale #7

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **13**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (84.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (9.3%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.15 kg (2.8%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (3.7%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 35 g | 60 min | 7.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lallemand |