

# Farmhouse Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **76 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **79.8 L**
- Czas gotowania **600 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

## Kroki

- Temp **71 C**, Czas **600 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **48.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen (129 PLN)	10 kg (50%)	80.5 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	100 g	600 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Skare	Ale	Suche	20 g	---
Gausemel	Ale	Suche	20 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jałowiec Owoce Suche	100 g	Zacieranie	600 min
Dodatek smakowy	Jałowiec Owoce Suche	100 g	Gotowanie	15 min