

Farmhouse Ale New Wave

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Taiheke	30 g	35 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	---	12.9 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	11.5 %
Na zimno	Kohatu	30 g	5 dni	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Hybrid Saison Style Yeast	Ale	Suche	11 g	Lallemand