

# Farmhouse IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **2.8**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (95.7%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.3%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	4 g	45 min	65 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	12.4 %
Na zimno	Mosaic HB	25 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Riwaka TB	25 g	4 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand - farmhouse ale	Ale	Gęstwa	100 ml	---
spooky saison	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Notatki

- Woda RO 1: 2 kran  
zacieranie 15.6L - kwas mlekowy 2 ml  
wystadzanie 10.8 - kwas ml 2ml  
15 mar 2023, 20:29