

## Farmhouse ips

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	0 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Motueka	1000 g	5 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmhouse	Ale	Suche	10 g	L

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maltodekstryna	90 g	Gotowanie	5 min