

Farmhouse Sour Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **3**
- SRM **9.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (54.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (18%) | 82 % | 4.5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.8 kg (14.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.25 kg (4.5%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.5 kg (9%) | --- % | 4.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Motueka | 5 g | 30 min | 8 % |
| Gotowanie | Motueka | 15 g | 0 min | 8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|-------|---------------|
| Farmhouse Sour Ale | Ale | Płynne | 35 ml | The Yeast Bay |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa | Suszone skórki cytryny | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Suszone skórki pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Pulpa z kiwi | 2000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |