

# New Zealand Farmhouse Ale

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **13.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

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

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-10.3 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Strzegom	2.7 kg	81 %	4
Ziarno	Wiedeński Strzegom	0.8 kg	79 %	7
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.7 kg	85 %	4
Ziarno	Carahell Weyermann	0.2 kg	77 %	22
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.2 kg	73 %	350
Ziarno	Zakwaszający IRKES	0.1 kg	58 %	6
Cukier	Glukoza	0.3 kg	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	20 g	20 min	6.7 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	6.7 %
Gotowanie	Motueka	10 g	1 min	6.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie Sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- 300 g glukozy dodane pod koniec gotowania  
*20 lut 2015, 11:20*
- Starter 1 litr, dwie doby namnażania, prawie miesiąc po dacie najlepszej efektywności drożdży  
*20 lut 2015, 11:20*