

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj 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