

# Norwegian Fermhouse Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **3.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **480 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **480 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic) Szyszka	25 g	480 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Kveik	Ale	Płynne	30 ml	Voss

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jagody Jałowca	35 g	Zacieranie	480 min
Dodatek smakowy	Jagody Jałowca	25 g	Gotowanie	15 min