

# NORWEGIAN FARMHOUSE ALE 14 BLG # 14

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade PL	25 g	90 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	16.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Płynne	1900 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jagody jałowca	35 g	Zacieranie	90 min