

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 |