

Norwegian Farmhouse Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.9**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **480 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **480 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	25 g	480 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jagody jałowca	25 g	Zacieranie	480 min
Przyprawa	jagody jałowca	25 g	Gotowanie	15 min