

# Norwegian Farmhouse Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **6**
- SRM **3.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 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  | 90 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 150 ml | FM           |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa         | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------|---------------|-------|------------|--------|
| Przyprawa | Owoce Jałowca | 30 g  | Zacieranie | 90 min |
| Przyprawa | Owoce Jałowca | 30 g  | Gotowanie  | 15 min |