

NORWEGIAN FARMHOUSE ALE

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **5.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **420 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **78.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **420 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (82.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	25 g	420 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	90 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jagody jałowca	25 g	Zacieranie	420 min
Przyprawa	Jagody jałowca	25 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Jagody jałowca	50 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------	----------------	------	-------------------	--------