

## Tatooine Farmhouse v. 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **7.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (63.5%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	16 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	5 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	6.9 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy i cytryny suszona	12 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Przyprawa	Skórka z jednej pomarańczy świeża	20 g	Fermentacja burzliwa	10 dni