

Tatooine Farmhouse

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **9.8**
- Styl **Saison**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (71.7%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	55 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

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

Notatki

- Za ciemne.
10 maj 2017, 09:37