

Walonki Gospodarza - Farmhouse Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (56.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (11.4%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Sticklebract	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP 670	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
---------	-----	--------	-------	------------