

#0 NORWEGIAN FARMHOUSE ALE

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilznerski zero Viking Malt (Strzegom)	5 kg (96.2%)	--- %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.2 kg (3.8%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	15 g	60 min	12.5 %
Boil	lunga	15 g	10 min	12.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Notes

- do zacierania i wysładzania napar z gałęzi jałowca bez owoców; gałązki jałowca gotować ok. 20 minut a następnie napar zostawić pod przykryciem razem z gałązkami przez kolejne 40 minut;
- do przygotowania ok. 30 L naparu użyć 2 małych gałązek jałowca (w gotowym piwie jałowiec nie powinien być zbyt intensywny w aromacie i smaku);
- gałązek jałowca użyć także do filtracji zacieru, przed położeniem zacieru z kadzi zaciernej dno filtratora przykryć gałązkami wcześniej namoczonymi przez kilka minut w gorącej wodzie;

schłodzenie brzezki do temp. 22°C;
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 22-40°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 10-14 dni
Apr 25, 2020, 2:16 PM