

# American Blonde Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.2 kg (75%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 1.4 kg (25%) | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cascade PL | 15 g  | 60 min | 5.2 %      |
| Gotowanie                 | Cascade PL | 8 g   | 30 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 5 g   | 15 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia    | 10 g  | 15 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia    | 15 g  | 5 min  | 7.1 %      |
| Gotowanie                 | Oktawia    | 10 g  | 60 min | 7.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |